



Johannas apelsindessert (6 personer)

6 dl mjölk

1 vaniljstång

6 äggulor

1 tsk vaniljsocker

6 apelsiner

2 dl strösocker

1,5 dl tinade björnbär

6 citronmelissblad.

Tillagning

Rispa skalet från 2 apelsiner i en kastrull. Häll i strösockret. Pressa 3 apelsiner och häll saften i kastrullen. Koka sakta till en trögflytande sås(ca 20 minuter).

Skrapa ur vaniljmärgen i en annan kastrull. Tillsätt mjölken och vaniljsockret under vispning. Tag kastrullen från värmen så fort det börjar bubbla. Häll upp blandningen i en skål. Vispa i äggulorna.

Häll i apelsinkaramellsåsen i 6 portionsformar. Låt stelna en stund. Häll över vaniljkrämen i formarna. Baka i vattenbad i ugnen ca 25- 30 minuter i 170 grader. Ställ formarna i kylan, när de har svalnat. Skala och skär de 3 återstående apelsinerna i klyftor/filéer. Ställ i kylan.

Servering

Lossa puddingarna från formarna med en vass, tunn kniv. Stjälp upp dem på kalla tallrikar med apelsinsidan upp, varvid en del av apelsinsåsen får rinna ned på tallriken. Garnera med apelsinklyftor och hela björnbär som varvas. Placera ett blad citronmeliss på toppen.