

Dessert.

Hallonkompott med Mascarpone och lakrits.

Ingredienser till 6 pers.

250 gr frysta hallon.

½ del farinsocker.

1 lime, juice + rivet skal.

1 msk maizena.

2 ägg.

1 msk florsocker

1 msk vaniljsocker.

250 gr mascarponeost.

12 färska hallon

6 kvistar citronmeliss.

8 tsk lakritspulver.

ca 50 gr strimlad mörk choklad med lakrits smak.

1 skål med strösocker.(För att frosta glasen)



Gör så här:

Koka hallonen med farinsockret ca 3 minuter.

Tillsätt limejuice och eventuellt mer socker. (smaka).

Red med maizena utrörd i ½ dl kallt vatten till lagom tjock kompott konsistens.

Låt sjuda ca 2 minuter.

Ställ kallt och låt svalna.

Dela äggen i gulor och vitor.

Vispa vitorna till ett hårt skum.

Vispa gulorna fluffigt tillsammans med florsocker och vaniljsocker.

Blanda mascarponen med äggulorna

Tillsätt limeskalet och vänd ner äggvitan.

Vid serveringen.

6 höga glas. Gärna Martiniglas.

Gnid in kanterna runt om på glaset med en limeklyfta.

Doppa glaset i en skål med socker så att man får en frostad kant.

Varva kräm, lakritspulver, hallonkompott, lakritspulver, kräm, lakritspulver.

Strö över den rivna chokladen och toppa med 2 färska hallon och citronmeliss.

