

Citronparfait med myltade hallon

lemoncurd samt vit choklad- och mandelsmutor

Parfait:

10 äggulor
3 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 dl färskpressad citronjuice
Finrivet skal av 4 citroner
1 liter vispgrädde

Vispa äggulor, socker och vaniljsocker fluffigt.

Blanda i citronjuice och skal.

Vispa grädden. Blanda den med äggblandningen.

Häll smeten i parfaitformar och ställ i frys.

Lemoncurd:

3 citroner
1,5 dl strösocker
1 msk majsstärkelse
2 ägg
50 g smör

Riv skalet från citronerna ner i en kastrull.

Pressa i saften från citronerna. Låt detta koka upp.

Sila därefter bort skalen.

Blanda i socker, majsstärkelse och ägg. Vispa samman detta med ballongvisp.

Ställ kastrullen på plattan och låt sjuda på medelvärme under omrörning tills man fått en tjock kräm.

Dra av kastrullen från plattan och rör i smöret.

Låt detta svalna av något och lägg sedan curden i spritspåse. Förvara i kyl.

Hallon:

200 g hallon
2 msk florsocker

Blanda hallonen med florsocker.

Vit choklad:

200 g vit choklad

50 g mandel

Grovhacka chokladen och blanda i bunke med den rostade mandeln.

Strö jämn lager på silikonmatta på ugnsplåt.

Rosta i mitten av ugnen i ca 5 minuter på 175°.

Låt svalna av bryt sedan i bitar.

Uppläggning och garnering:

1 ask citronmeliss

Enligt köksmästarens instruktioner