DESSERT

Ugnsbakade rabarber med citronglass och ingefärsmaräng

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

En riktigt syrlig dessert med rabarber som nu tittar upp ur jorden.

Perfekt om man inte vill ha en maffig chokladdessert. Drick ett syrligt vitt vin eller varför inte en god äppelmust till.
Det tar lite tid att göra den här desserten men det går ju bra att förbereda både maräng och glass. Ugnsbaka rabarberna kan man göra någon timme innan också, så är det bara att lägga upp när det är dags att servera.

INGREDIENSER

Citronglass
4 st äggulor
2 dl socker
3 dl grädde, 40%
1 dl mjölk 3%
2 st citroner, saft och rivet skal

Ingefärsmaräng
4 st äggvitor
100 g socker
100 g florsocker
2 tsk ingefärspulver

Ugnsbakad rabarber
3 st långa rabarberstjälkar
1 dl vatten
0.5 dl honung
0.5 dl socker
0.5 tsk kardemumma, nystött
0.5 tsk äkta vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

1. Citronglass: Vispa ägg, socker och citronzest pösigt.
2. Blanda i grädde och mjölk.
3. Kör i glassmaskin ca 40 minuter och frys sedan in glassen en timme eller två innan servering, helst längre, den smälter ganska lätt annars.
Har du ingen glassmaskin kan du bara hälla upp smeten i en gammal glasslåda eller nått liknande och ställa in i frysen, ta ut en gång i halvtimmen och rör om lite, upprepa ca 4-5 gånger och låt den sedan frysa till.
4. Ingefärsmaräng: Sätt ugnen på 100 grader.
5. Vispa äggvitor och socker till en maräng, när du kan vända skålen upp och ner är den färdig.
6. Vänd ner florsocker och ingefärspulver.
7. Ta två ugnsplåtar som du lägger upp och ner med ett bakplåtspapper på och bred ut marängen till ett tunt lager på varje.
8. Kör i nedre delen i ugnen i 1 timme.
9. Låt svalna och bryt isär till bitar och dekorera en dessert med det.

10 Ugnsbakad rabarber: Sätt ugnen på 175 grader.

11 Skär rabarbern i ca 10 cm långa bitar och skala den.

12 Blanda övriga ingredienser i en kastrull och koka tills socker och honung har löst sig.

13 Lägg rabarbern i en ugnsform och häll över den varma vätskan.

14 Kör in i ugnen ca 10 minuter, beroende på tjocklek, den ska vara mjuk rakt igenom.

15 Häll av vätskan och frys gärna in hälften för att göra en granité, resten låter du svalna och använder som en connsommé.

16 Lägg upp rabarber på en tallrik, häll över connsommén, lägg på en kula citronglass, dekorera med ingefärsmaräng och riv lite av den frysta granitén med en gaffel över.