DESSERT

Strawberry Margarita Zabaione

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Här använder jag desserten zabaione för att uttrycka min tolkning av en strawberry margarita.

Den lyxiga känslan av slät, krämig zabaione får ett lyft av limens syra och de pigga, örtigt kryddiga tonerna av olagrad tequila. De färska limemarinerade frukterna ger en frisk sommarkänsla och fräschör som knyter ihop efterrätten och gör det möjligt att axla arvet från denna populära klassiker.

INGREDIENSER

40

6 äggulor
1 dl socker
0.5 dl tequila silver
1 lime, saft och rivet skal
1 liter färska jordgubbar
2 apelsiner
1 lime

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att filéa apelsinerna. Skär av botten och toppen på apelsinen och ställ på en skärbräda. Skär bort allt skal och skär därefter ut apelsinklyftorna. Lägg de filéade apelsinklyftorna i en skål och pressa över saften från apelsinskrovet. Rensa och skölj även jordgubbarna och tillsätt dem, pressa därefter saften från en lime över frukten och låt ligga och marinera.

2. Separera äggulorna från vitorna och lägg äggulorna i en tjockbottnad kastrull tillsammans med socker, tequila samt saft och rivet skal från en lime. Vispa samman till en homogen blandning och börja försiktigt värma under konstant vispning. Målet är att värma tills äggulorna i blandningen tjocknar (82C) samtidigt som luft vispas in för att göra zabaionen fluffig. Värms blandningen för mycket koagulerar äggen helt och det blir äggröra, tricket är att värma väldigt försiktigt och aldrig sluta röra och vispa.

3. Ett vattenbad kan användas för att bättre kontrollera temperaturen, men jag tycker att det är lättare med enbart kastrull på plattan. Var inte rädd för att dra kastrullen av värmen, hellre att det går lite långsammare än för fort. När

zabaionen har tjocknat är den klar, den bör då hällas av direkt för att minimera risken för att den varma kastrullen fortsätter tillagningen. Den kan hällas över i en såssnipa eller liknande för servering eller direkt över frukten och bären. Jag tycker om att arrangera i cocktailglas för att värna om dessertens ursprung.