



Kall hallonsoppa med persikoglass och söta krutonger

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Underbar, uppfriskande och läskande sommardessert à la peach melba. Snabbt att göra!

Recept från Netto.
Källa: Mynewsdesk



INGREDIENSER

Glassen

4 mogna persikor
900 ml vaniljglass (500 g)
4 msk färska myntablad, finhackade

Hallonsoppan

400 g frusna eller färska hallon
8 msk socker
4 tsk vaniljsocker

4 dl färskpressad apelsinjuice

Söta krutonger

4 skivor ljust bröd

8 msk socker

40 g smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Halvera persikan, ta bort kärnan och mixa köttet med en stavmixer. Passera persikopurén genom en sil för att få bort skinnet. Blanda purén med vaniljglass och finhackade myntablad och sätt in i frysen.
- 2** Mixa hallon, socker, vaniljsocker och apelsinjuice och smaka av. Sätt soppan i kylskåpet fram till servering.
- 3** Skär brödet i tärningar. Smält socker i en stekpanna på låg värme, tillsätt smör och låt det skumma upp. Lägg ner brödtärningarna i pannan och vänd runt dem tills de är karamelliserade och knapriga.