DESSERT

Mascarponefluff

Kock: **Monika Österheim** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Crème de la crème! Krämernas kräm - len och fluffig - smakar som smält vaniljglass.

Jag kallar krämen mascarponefluff. Namnet ger en hint om någonting lent och fluffigt och det man då försöker föreställa sig överträffas många gånger om när man slickar av skeden första gången. Sen är man fast.
Jag använder krämen för och främst till allt där en klick grädde eller glass passar. Den här krämen blir någonting mitt emellan - smakar smält gräddvaniljglass. Egentligen är det krämen jag använder i min Tiramisu som har fått följa med allt annat.
Mascarpone har lång hållbarhet så det går att vara beredd på spontanfest och vara klar på en kvart så länge man har två ägg hemma och lite socker. Alla bär och all frukt passar bra så det är bara att varva det med krämen och smula i några kex eller småkakor från skafferiet. Vips är det fest.
Till picknicken, lägg fluff i en burk, frukt eller bär i en annan och ta med en rulle kex som du sedan bryter i bitar.
Som standard smaksättning har jag vanilj men även lite citrussaft och kanske rivet skal blir gott. Man anpassar smaken efter hur krämen ska användas.
Sedan är mascarpone alldeles utmärkt alternativ till creme fraiche eller grädde i matlagning där några skedar ger krämighet.
Krämen är mäktig så skippa sleven och servera den med liten sked :)
Finns det något negativt? Tja, med tanke på kalorierna kanske det inte ska vispas kräm flera gånger i veckan. Jag vet redan att varningen kommer att gå rakt in genom ena

örat och ut genom det andra.

INGREDIENSER

2 st ägg
0.5 dl socker (sötning för lowcarb)
250 g mascarpone
1 smaksättning vanilj (sockerfri extrakt för lowcarb)

GÖR SÅ HÄR

10

1. Separera äggens vitor och gulor.
2. Vispa gulorna vitt och fluffigt med socker. Tillsätt mascarpone och vispa ihop det.
3. Vispa äggvitorna till fast skum. Vänd försiktigt ner äggvitorna i krämen så den blir riktigt fluffig.
4. Smaksätt med vanilj (eller annan smak).Krämen går att förbereda och klarar sig hyfsat i kylen men förlorar en del av sin fluffighet. Gör den så nära serveringen som möjligt.