



DESSERT

Hjortronparfait

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Den här utsökta desserten vispas ihop snabbt men tänk på att den behöver 4-5 timmar i frysen. Kan med fördel frysas dagen innan.

Servera hjortronparfaiten med några färska bär.

Ett sött dessertvin är gott till, till exempel en ungersk tokaj eller ett glas fruktigt och sött mousserande vin.



INGREDIENSER

6 st äggulor
1 dl florsocker
5 dl hjortron eller 3 dl hjortronsylt
6 dl vispgrädde
färska bär till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Vispa äggulor och florsocker pösigt i en bunke och rör varsamt ner hjortronen eller sylten.

2

Vispa grädden hårt och vänd ner den i äggblandningen.

3

Klä insidan av en avlång brödform, som rymmer cirka 2 liter, med plastfolie och häll i smeten. Låt formen stå i frysen i 4-5 timmar, eller gärna till nästa dag.

4

Ta fram parfaiten 30 minuter före servering, så att den hinner tina lite. Skär den i skivor och servera med färska bär.