



DESSERT

Rödvinskokta körsbär med hemlagad glass

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En efterrätt som kommer få dina gäster att smälta.

Se till att verkligen leta upp så att ni har riktigt bra kvalitet på körsbären.



INGREDIENSER

0.5 kg körsbär
5 st gulor
2 dl rödvin
5 dl grädde
2.5 dl mjölk
2 st vaniljstång
2 st kanelstänger
3.75 dl socker
4 st nejlikor
2 tesked arrowrot

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra glassen.
Koka upp gräddmjölken med vaniljstången (1 st), kluven på längden. Häll genom en sil och kör glassen i glassmaskin.
- 2** Låt stå och dra medan äggulorna vispas med socker (2.25 dl) till skum över ett vattenbad.
- 3** Häll i gräddmjölken och hetta upp till strax under kokpunkten (82 grader).
- 4** Häll genom en sil och kör glassen i glassmaskin.
- 5** Nu är det dags för körsbären.
- 6** Värm körsbären tillsammans med rödvin, resterande sockret, skalet från vaniljstången, nejlikor och kanel i en kastrull
- 7** Koka upp och red av med 2 tsk arrowrot
- 8** Ta kastrullen från spisen och låt bigarråerna svalna i lagen.
- 9** Lyft upp dem ur lagen och servera tillsammans med glassen.