



DESSERT

Kanderade rosenblad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **12 min** Portioner: **4**



Kanderade rosor är det perfekta tillbehöret till en Alla Hjärtans dag-dessert. Prova gärna med en god sorbet eller en mastig chokladkaka. Lägg till 10-12 timmar för torkning.



INGREDIENSER

20 st rosblad
1 st ägg
2 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Separera äggvitan och vispa den porös.

2

Plocka kronbladen från rosorna.

3

Pensla rosenbladen med äggvita och vänd sedan i sockret.

4

Låt torka på bakplåtpapper i ungefär 10-12 timmar. Vänd dem gärna någon gång.