



DESSERT

Grillad sockerkaka med citronparfait & blåbär

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Förra sommaren blev min grillade sockerkaka med rabarberkompott & vaniljglass en hit. I år testar jag en ny variant med citron och blåbär!

Förbered citronparfaiten några timmar i förväg eller kvällen innan så går den här efterrätten snabbt att slänga ihop! Sockerkakan kan gärna vara någon dag gammal. Recept på en god sockerkaka hittar du [här](#)!



INGREDIENSER

4-8 skivor sockerkaka

4 msk smält smör

1 dl blåbär

Citronparfait

1 st vaniljstång, urskrapad

3 st äggulor

1 dl florsocker

3 dl vispgrädde

1 st citron, saft och rivet skal



GÖR SÅ HÄR

1

Citronparfait. Vispa äggulor, florsocker och frön från vaniljstången vitt och pösigt, ett par minuter med elvisp. Vispa grädden fluffig, inte för hårt. Blanda försiktigt med äggvispet. Rör ner det finrivna citronskalet och så mycket citronsaft att du tycker smaken blir frisk och god utan att bli för syrlig. Häll smeten i en frystålig form. Täck med plastfolie och låt stelna i frysen 4-5 timmar eller över natten.

2

Servering. Ta ut parfaiten och låt tina ca 20 minuter. Skär upp 4 rejäla bitar sockerkaka, eller 8 stycken lite mindre. Pensla dem med smält smör. Lägg på grillen eller i en het grillpanna. Grilla ett par minuter på varje sida. Lägg upp på assietter. Servera med citronparfait och färska blåbär. Dekorera gärna med tunna citronskivor.