



Rabarbersoppa med kardemummaglass & mandelbiskvier

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **6-8**

Man längtar efter sommarens alla bär och frukter så här är en härlig sommardessert. Rabarbersoppan går snabbt att koka ihop och är lika god kall som varm. Glassen tar lite längre tid att göra.

Lägg till tid för nedfrysning av glassen.

Förbered helst glassmeten en dag i förväg och låt den stå i kylskåpet under natten för att mogna och bli ordentligt kyld innan du kör den i glassmaskin. Har man ingen glassmaskin fryser man in den i en bunke så snart den svalnat. Men då måste man vara beredd på att röra om i glassen en gång i halvtimmen ungefär, under infrysningen, för att få till en så bra konsistens som möjligt.



Mandelbiskvierna tar inte särskilt lång tid att göra, men det går utmärkt att även förbereda dessa i god tid i förväg. Förvara dem i en kakburk tills de ska ätas. De går också bra att frysa in. Passa på att göra en stor sats och använd dem som blir över till att göra chokladbiskvier.



Tips! Har du bråttom? Köp färdig vaniljglass och smaksätt den med kardemumma! Tina glassen lätt och rör sedan ner nystött kardemumma i lagom mängd. Sätt tillbaka glassen i frysen en stund om den känns för mjuk, annars servera den direkt ihop med soppan.



INGREDIENSER

Rabarbersoppa

500 g rabarber
135 g strösocker (1,5 dl)
8 dl vatten
0.5 st vaniljstång
2 msk potatismjöl
0,5 dl cirkamängd vatten

Kardemummaglass

2 dl mjölk 3%
1.5 tsk kardemummakärnor
2 dl vispgrädde
4 st äggulor
90 g strösocker (1 dl)

Mandelbiskvier

100 g mandelmassa
25 g äggvita (knappt 1 st)
50 g strösocker (ca 0.5 dl)



GÖR SÅ HÄR

1

Rabarbersoppa Skölj och ansa rabarbern och skär i små bitar.

2

Koka upp vatten, strösocker och urskrapad vaniljstång (både frön och stång) i en kastrull. Lägg i rabarbern och låt koka ca 10 minuter tills den mjuknat

ordentligt. Mixa eventuellt med stavmixer om du vill ha en lite slätare soppa.

3

Rör ut potatismjölet i lite kallt vatten och häll ner detta i en tunn stråle i soppan, under omrörning. Låt soppan koka upp och ta sedan av kastrullen från värmen. Vaniljstången kan gärna ligga kvar medan soppan svalnar, för att ge mer smak.

4

Kardemummaglass Mortla kardemummakärnorna fint och koka upp tillsammans med mjölk och grädde i en kastrull. Ta av från plattan och låt svalna något.

5

Vispa äggulor och strösocker riktigt luftigt i maskin eller med elvisp. Häll kardemummamjölken i äggvispet under omrörning och blanda väl. Häll tillbaka i kastrullen.

6

Sjud blandningen under omrörning tills den börjar tjockna. Den ska inte börja koka. Använd gärna en termometer, den ska uppnå 83-85 grader.

7

Ta av från plattan och låt kallna. Kyl gärna ner den i ett vattenbad. Låt sedan glassmeten kylas ner riktigt ordentligt i kylskåp, minst ett par timmar, gärna över natten.

8

Frys den kylda glassmeten i glassmaskin enligt dess anvisningar. Låt sedan stå i frysen någon timme innan servering.

9

MandelbiskvierSätt ugnen på 180 grader.

10

Blanda mandelmassa och socker, i maskin med vinge eller med hjälp av elvispens krokar.

11

Tillsätt äggvitan samtidigt som maskinen går. Blanda till en slät smet utan klumpar.

12

Spritsa ut små, små runda toppar på bakplåtspapper och grädda i ca 8 minuter eller tills de blivit gyllenbruna. Låt svalna på plåten.

13

Servering Servera soppan kall eller ljummen. Lägg en kula kardemummaglass i fina skålar eller glas. Häll på rabarbersoppa och toppa med krossade mandelbiskvier.