



Tranbärsparfait med pepparkaka & lingon

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **300 min** Portioner: **8**



Är kakburken full av pepparkakor? Använd dem även i den här goda efterrätten!

Parfait med tranbär och lingon på en botten av krossade pepparkakor. Härlig dessert som går snabbt att svänga ihop, men kräver några timmar i frysen för att stelna. Perfekt att förbereda i god tid innan gästerna kommer och ta fram och låta tina en liten stund före servering.

Tranbärssylt kan vara svårt att få tag på, om man inte vill koka egen, och går bra att byta ut mot lingonsylt.



INGREDIENSER

- 3 st äggulor
- 1 dl florsocker
- 3 dl vispgrädde
- 1 tsk vaniljsocker
- 1.5 dl tranbärssylt eller lingonsylt

150 g pepparkakor

75 g smör, smält

Garnering

1 dl lingon, frysta

1 näve krossade marängar

0.5 tsk kanel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa äggulor och florsocker riktigt fluffigt, ett par minuter med elvisp.
- 2** Vispa grädden lätt tillsammans med vaniljsockret och vänd ner den i äggsmeten. Blanda väl men utan att vispa.
- 3** Rör ner tranbärssylten lite slarvigt och häll sedan smeten i en avlång brödform eller annan frystålig form som rymmer ca 1 1/2 liter. Ställ in formen i frysen ca 30 minuter tills blandningen stelnat till något.
- 4** Krossa pepparkakorna och blanda med det smälta smöret. Fördela över parfaiten och låt den stå ytterligare ca 4 timmar, eller över natten, i frysen.
- 5** Vid servering. Ta ut parfaiten ca 30 minuter i förväg. Låt tina något och doppa formen hastigt i varmt vatten. Stjälp upp på fat och garnera med lingon och krossade marängar. Pudra över lite kanel.