



DESSERT

Vaniljparfait med lemon curd & mynta

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Klassisk parfait gjord på äkta vanilj, smaksatt med lemon curd och mynta!
Lägg till 4 timmar för nedfrysning.



INGREDIENSER

1 st vaniljstång
3 st äggulor
1 dl florsocker
3 dl vispgrädde
2 dl lemon curd
1 msk finhackad mynta

GÖR SÅ HÄR

1

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.

2

Vispa äggulor, florsocker och vaniljfrön vitt och poröst med elvisp ca 2-3 minuter.

3

Vispa grädden fluffig, inte för hårt. Blanda samman försiktigt med äggsmeten.

4

Rör ner lemon curd och mynta, lite slarvigt, i parfaismeten.

5

Häll i en rektangulär form, ca 1 liter. Täck med plastfolie och frys i 4-5 timmar eller över natten.

6

Ta ut parfaiten ur frysen och låt stå i kylan en halvtimme innan servering. Doppa formen hastigt i varmt vatten och stjälp upp på bricka. Servera med färsk mynta och tunna citronskivor.