



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. april 2018

Dessert

Vingelé med årstidens frugter (12-14 personer).

Ingredienser: 350 g sukker, $\frac{3}{4}$ dl vand, $\frac{1}{4}$ dl hindbærsaft, $\frac{3}{4}$ dl hvidvin, 25 husblas, 2 citroner, 150 g blandet frugt.

Råcreme: 100 g sukker, 4 pasteuriserede æggeblommer, 2 dl piskefløde, korn af $\frac{1}{2}$ vaniljestang.



Vingele.

Sukker, vand og hindbærsaft koges. Udblød husblassen og tilsæt hvidvin og citronsaft. Blandingen koges op igen.

Skær frugten i mundrette stykker.

Geleen anrettes i glasskåle eller forme vædet med vand. Kom skiftevis gelé og frugt i skålen, start med gelé. Stil geleen i køleskabet til den er stivnet.

Serveres med råcreme.

Råcreme.

Sukker, æggeblommer og vaniljekorn piskes hvidt. Fløden piskes til flødeskum og vendes forsigtigt i.