

# Dessurter

Slutet gott, allting gott!



säsongens skörd





## Pannacotta med balsamvinägerinkokta fikon

4 personer

### Pannacotta

8 dl grädde (kan bytas ut mot mellangrädde)  
2 dl mjölk  
1 dl socker  
4 gelatinblad  
1 vaniljstång

### Inkokta fikon

4 färska fikon  
2 msk socker  
1 dl vatten  
4 msk balsamvinäger  
4 kryddnejlikor  
1 vaniljstång

Börja med fikonerna. Smält sockret i en kastrull. Häll på vattnet när sockret börjar få färg och rör ordentligt. Häll på vinägern, tillsätt nejlikorna och skärad, urskrapad vaniljstång. Låt lagen småputtra i 5-10 minuter. Dela fikonerna på längden och låt dem koka med lagen i 1 minut. Häll upp i en skål och låt svalna.

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Koka upp grädde, mjölk, socker och skärad, urskrapad vaniljstång. Krama ur gelatinbladen och rör ned dem i gräddmjölken. Häll upp i lämpliga formar. Låt pannacottan stå i kylskåpet i minst 2 timmar. Servera med fikonerna.



## Jordgubbsparfait med bärsås

4 personer

1 l jordgubbar  
2 dl socker  
3 ägg  
3 dl grädde (kan bytas ut mot mellangrädde)

Mixa jordgubbar och ½ dl socker. Vispa äggen och resten av sockret tills det blir vitt och luftigt. Vispa grädden i en annan bunke, låt den inte bli för tjock. Häll jordgubbsmixen i äggsmeten och rör ordentligt. Vänd därefter försiktigt ned grädden. Häll parfaitsmeten i en form och ställ i frysen. Låt stå tills parfaiten är fryst, det tar ca 4 timmar.

### Bärsås

100 g bär, tex. blåbär eller hallon  
2 tsk vaniljsocker  
mynta till garnering

Rör ihop bär och vaniljsocker i en bunke tills bärens vätskar sig.

Ställ parfaiten i kylan en halvtimme innan den ska serveras, så blir konsistensen lagom och smakerna framträder bättre. Ringla över bärsåsen och garnera med mynta.

## TIPS

Silverkolor är perfekt till juldekorationerna, påsktårten eller vilken efterrätt som helst. Med en burk silverkolor i skafferiet är festen aldrig långt borta!



## Karamelliserade äpplen med rosmarin

4 personer

8 medelstora äpplen  
2 msk smör  
3 msk socker  
1 rosmarinkvist  
vaniljglass

Skala äpplena till hälften, så att det vackra skalet fortfarande syns. Smält smöret i en stekpanna, strö över socker och lägg i äpplena. Stek äpplena gyllenbruna på medelhög värme. Lägg i rosmarinkvisten i pannan och ös karamellen över äpplena tills de mjuknar. Servera med vaniljglass.



## Mascarponekräm med färska bär

4 personer

250 g mascarpone (italiensk färskost, kan bytas ut mot kesella)  
2 dl grädde  
1-2 tsk vaniljsocker  
Färska bär eller frukter t.ex. röda vinbär, hallon, kiwi eller passionsfrukt.

Vispa mascarpone i en bunke tills den blir smidig, ställ åt sidan. Vispa sedan grädden tills den börjar tjockna. Den får inte bli för hård. Vänd ned grädden i mascarponen och smaksätt med vaniljsocker. Servera gärna krämen i ett glas på fot och dekorera med färska bär eller frukter.



## Citrusallad i vaniljsockerlag

4 personer

1 citron  
2 apelsiner  
1 grapefrukt, blodgrape eller vanlig  
2 lime  
8 kumquats

### Vaniljsockerlag

5 dl vatten  
500 g socker  
1 vaniljstäng

Börja med att koka en sockerlag på socker, vatten och skärad, urskrapad vaniljstäng. Låt puttra i 15 minuter. Häll upp sockerlagen i en bunke och låt den svalna, ställ sedan i kylskåp. Skär av skalet på citron, apelsin och grapefrukt. Använd en vass kniv så att fruktköttet blir synligt och skär sedan ut klyftor mellan hinnorna. Krama ut saften ur skalerna över sockerlagen. Skär lime och kumquats i tunna skivor. Lägg citrusfiléerna och de skivade frukterna i den avkylda lagen och låt dem stå och dra.

Servera gärna salladen ur en stor skål. Ringla eventuellt över lite lag när du lägger upp frukten.



## Färsk fruktsallad i glas

Det enklaste, och bland det godaste, efter en middag är frukt – precis som den är, bara delad och vackert upp-lagd. Det går att hitta bra frukt i butiken oavsett säsong, se bara till att den är lagom mogen. Våga prova nya, exotiska sorter och blanda gärna färger och former så blir det njutbart för ögat också. Här har vi valt mini-ananas, carambola, physalis, mango, vindruvor, äpple, pitahaya och granatäpple.

Skär gärna upp lite extra av några frukter och lägg i en vacker glasskål med is. Många frukter, t.ex. pitahaya med sitt vita fruktkött och svarta kärnor, är som små konstverk och blir ett läckert blickfång på bordet.

## TIPS

En god och fräsch dipp får du om du rör ned rivet skal från en tvättad lime och ett par teskedar vaniljsocker i 2 dl lätt crème fraiche.

# smått & gott

www.sasongensskord.se

Många blir väldigt sugna på något sött efter maten. Det är helt naturligt och beror på att blodsockret sjunker när vi har ätit. Det är därför man också lätt blir lite trött och dåsig. Kroppen signalerar att den vill ha något som gör att blodsockernivån snabbt höjs igen. Bara att ge efter alltså. Något sött behöver ju inte alltid vara en kaloribomb, ett härligt fruktfat fungerar precis lika bra! Här är tipsen som är söta och goda för både öga och gom.

## Choklادتips

Om du ska göra kakor eller desserter med choklad lönar det sig att lägga till några kronor och köpa en riktigt bra, mörk choklad istället för block.



## Dekorera med rosenchips

Doppa rosenblad i äggvita. Skaka av överflödigt äggvita och doppa sedan i strösocker. Lägga bladen på ett bakplåtspapper och låt torka. Nästa dag torkar du bladen ca 1 timme i ugnen på 75° C. Garanterat världens sötaste dekoration!



## Tips för veliga...

Har du svårt att bestämma dig för vilken dessert du ska göra? Gör flera! En given succé på festen är att sätta fram ett fat med mindre portioner av flera olika desserter. Ni upp-täcker garanterat nya, härliga smakkombinationer och alla hittar sina egna favoriter.



## Äggvitor över?

Får du äggvitor över när du gör glass går de utmärkt att frysa in precis som de är. Äggulor går också att frysa in, men väg dem först och rör sedan ut gulorna med 10 % socker.

## Snabbaste festdesserten

Vill du piffa upp vaniljglassen men känner att fantasin och orken tryter – gröp bara ur en passionsfrukt och ringla över. Det både smakar gott och ser läckert ut!



## Mer än bara glass

**Glass** – Görs i glassmaskin på grädde eller mjölk, äggula och socker.

**Parfait** – Görs på vispad grädde, äggula och socker. Det går också bra att byta ut äggulan mot äggvita.

**Sorbet** – Socker eller sockerlag, äggvita och fruktjuice eller fruktpuré.

**Granité** – Endast socker och frukt.

**Sherbet** – Som sorbet men med mjölk.

