



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2019

Dessert

Blommetrifli med nøddedrys (4 personer).

Ingredienser:

Fromage: 2 blade husblas, 2 dl ymer, 3 spsk florsukker, ½ dl kirsebærlikør, fx Peter Heering, 1½ dl piskefløde. **Kompot:** 400 g blommer uden sten, fx Opal, 50 g florsukker.

Nøddedrys: 25 g smør, 50 g rasp, 50 g hakkede hasselnødder, 3 spsk florsukker.

Fromage:

Læg husblas i blød i ca. 10 minutter. Rør ymer og florsukker sammen i en skål. Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblassen med kirsebærlikør og hæld den i ymerblandingen under omrøring. Pisk fløden til et let skum og vend det i fromagen. Stil blandingen tildækket i køleskabet i ca. 1½ time, eller til man kan trække striber i overfladen.

Kompot:

Skær imens blommerne i kvarte og læg dem i en bradepande (ca. 18x25 cm). Drys blommerne med florsukker og bag dem midt i ovnen. Lad dem køle af. Gem lidt til pynt.

Nøddedrys:

Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt rasp, nødder og sukker. Rist blandingen ved jævn varme og under omrøring i ca. 4 minutter. Hæld nøddedrysset ud på et stykke bagepapir og lad drysset køle af.

Servering:

Fordel kompot, nøddedrys og fromage i portionsglas eller -skåle. Stil dem tildækket i køleskabet i mindst 2 timer. Pynt med lidt blomme ved serveringen.

