



Jordbær med lun vinskumsauce

En nem dessert for folk med nerver af stål! Sauce kan drille – hvis den bliver for varm, bliver den grynet. Og hvis den bare får lov at stå, efter du har taget den af blusset, begynder den at skille.



Bedøm opskrift



30 min

Jun – Aug

Dagligt grønt

Lav på gluten

Vegetar

Lav på laktose

Ingredienser

3-5 personer

1½ kg rene jordbær

50 g sukker

Creme

2 dl hvidvin

4 æggeblommer

100 g sukker

Tilberedning

- 1 Jordbærrene vendes med 50 g sukker og fordeles i 4-5 dybe tallerkener.
- 2 Hvidvin, sukker og æggeblommer kommes i en rustfri stålgyde og piskes over jævn varme, til det er cremet (ca. 85 C varmt).
- 3 Gryden tages af blusset, og der piskes i yderligere 1-2 min., indtil gryden er kølet lidt af. Cremen hældes over jordbærrene.

