

VANILLEPARFAIT MED CHOKOLADE



Parfaiten (ca 6 stk)

3 pasteuriserede æggeblommer

65 g sukker

3 dl piskefløde

50 g hakket chokolade 70%

lidt salt

Alle ingredienser skal være helt kolde.

Begynd med at piske blommerne med sukkeret og salt til en hvid tæt skum, tilsæt fløden lidt efter lidt og pisk det til en tæt fast skum.

Vend chokoladen i, og kom isen i en eller flere små forme.

Chokoladesauce:

Kog 50 g chokolade op med 0,75 dl mælk, og lad det afkøle.

Jordbærsalat:

Skær jordbærerne i stykker og vend dem med lidt sukker og kirsebærvin, og spis dem til.



FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, www.tinggarden.dk
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. www.frederiksdal.com