Desserten tillagades av Jonas, Torbjörn, Gustav och Mats S

Citronmousse med kumquats

En liten fräsch dessert som passar att göra direkt i glas

Ingredienser 4 portioner

1 gelatinblad
2 äggvitor
2 äggulor
3/4 dl strösocker
1 1/2 dl mellangrädde
Rivet skal av 1 citron
2 msk pressad cirtronsaft

Kumquats
4 st Kumquats
2 msk pressad citronsaft
1/2 dl pressad apelsinsaft
2 msk strösocker
1 tsk maizena majsstärkelse

Gör så här

Eftersom det är tre olika skålar med innehåll som skall vispas är det fiffigast att börja med äggvitan, därefter äggulorna och sist grädden. Då behöver man nämligen inte diska visparna emellan.

Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten.

Vispa äggvitorna till ett styvt skum.

Vispa äggulor och socker till en slät fluffig massa.

Vispa grädden.

Blanda ner citronskalet i äggulevispet. Lyft upp gelatinbladet ur vattnet och lös upp det i citronsaften i en kastrull på låg värme. Det behöver bara bli så varmt att det precis smälter. Rör försiktigt ner det i ägguleblandningen och vänd därefter ner vispad grädde och sist äggviteskummet. Blanda väl så moussen blir slät.

Fördela citronmoussen i portionsglas och ställ dem att stelna i kylen ca 1 tim.

Kumquats:

Skär kumquats i tunna skivor. Lägg dem i en kastrull tillsammans med pressad citron, pressad apelsin och socker. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Vispa ner Maizena utrört i lite kallt vatten och koka upp så att såsen tjocknar. Låt det kallna.

Servera citronmoussen kall med lite kumquats ovanpå.

VIN VITT SÖTT



Moscato d'Asti
G.D. Vajra, 2024

Italien Piemonte
Moscato d'Asti
Nr 90166

Blommigt, sött, fruktigt, pärlande vin med inslag av päron, fläder, honung, vit persika, litchi och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- eller bärdesserter.