

Desserten tillagades av Gustav

Lingon med karamelliserad mjölk **4 portioner**

225 gr lingon, halvtinade
1 dl strösocker
3 dl vispgrädde
1 tsk flingsalt
1 dl karamelliserad mjölk (dulce de leche)
5 kardemummaskorpor (eller pepparkakor)

Gör så här

Rör ihop socker och lingon, man kan röra till sockret löst sig eller så hoppar det om man tycker om att det är lite halvsmält

Vispa grädden

Smuls sönder skorporna

Blanda flingsalt med karamelliserad mjölk

Varva kakor, lingon, karamelliserad mjölk och vispad grädde i glas



Castiön

Moscato d'Asti, 2021

Italien, Piemonte, Moscato d'Asti 5,5 %

Produktnummer: Nr 7873

Blommigt, mycket sött, pärlande, druvtypiskt vin med inslag av fläder, päron, honung, vit persika och lime.

Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

