

Oppskrifter 10.5.2014 – Klubbmøte hos Sigurd

Sitrontimian-sabayonne med bringebær

3 eggeplommer
100 ml sukker
1 ss sitrontimian, finhakket
50 ml sitronjuice
50 ml vann
50 ml limoncello

100 g sukker
100 g mandler, revet/malt
100 g melis
5 eggehviter

300 g bringebær

Pisk eggeplommer i vannbad sammen med sukker, sitrontimian, sitronjuice og vann til det blir en luftig og lett eggedosis.

Ta av varmen og pisk til det kjølnes. Pisk inn limoncelloen.

Bland halvparten av sukkeret med mandlene og melisen. Pisk eggehviten til en løs marengs sammen med resten av sukkeret, og rør inn mandelblandingen. Bak på bakepapir ved 120 °C i 40-45 minutter, eller til marengsen er passe stiv. Du kan gjerne røre i marengsen et par ganger underveis.

Knus marengsen når den er avkjølt, og server under bringebærene.

Legg bringebærene over marengsen, ha over sabayonnen, og sett under grillelementet i stekeovnen i 3-4 minutter.

Drikke

Malvira Birbet