DESSERT

Papayamousse med Cointreau

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Den här kalla och uppfriskande efterrätten är lätt att göra i förväg och håller i frysen i 3 till 4 dagar. Jag hade bara haft skivad papaya med citron i min morgonshake innan, jag har alltid älskat den glänsande rosa/orangea färgen av papaya.

Papaya gifter sig väldigt bra med Cointreau samtidigt som den tjocka grädden adderar en silkeslen klarhet i denna sammetslena dessert. Du kan servera den i martiniglas med en klick vispad grädde eller med några färska hallon.

INGREDIENSER

1 msk cointreau
1 st stor färsk papaya
3 msk brunt rörsocker
3.4 dl vispgrädde
1 tsk vanillinpulver

GÖR SÅ HÄR

1. Skala, kärna ur och hacka upp papayan i bitar. Blanda papaya, rörsocker och vaniljextrakt i en stor kastrull och värm upp på medium-låg värme under ständig omrörning.

2. Ta av kastrullen från värmen och mixa blandningen slät med en stavmixer eller i en stående mixer. Häll sedan tillbaka blandningen i kastrullen och ställ tillbaka den på den varma plattan.

3. Tillsätt grädden gradvis under 8 minuter. Rör om hela tiden. Efter 6 minuter så tillsätter du likören.

4. Ta nu av blandningen från värmen igen och låt den kylas ner i ett kylskåp i en kylskåpstålig behållare. Kyl lite lätt. Frys sedan moussen i en frys över natten så att den sätter sig och blir tjock. Minst i 8 timmar.