DESSERT

Rödvinskokta körsbär med hemlagad glass

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

En efterrätt som kommer få dina gäster att smälta.

Se till att verkligen leta upp så att ni har riktigt bra kvalité på körsbären.

INGREDIENSER

0.5 kg körsbär
5 st gulor
2 dl rödvin
5 dl grädde
2.5 dl mjölk
2 st vanilj|stång
2 st kanelstänger
3.75 dl socker
4 st nej|likor
2 tesked arrowrot

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra glassen.
Koka upp gräddmjölken med vaniljstången (1 st), kluven på längden. Häll genom en sil och kör glassen i glassmaskin.

2. Låt stå och dra medan äggulorna vispas med socker (2.25 dl) till skum över ett vattenbad.

3. Häll i gräddmjölken och hetta upp till strax under kokpunkten (82 grader).

4. Häll genom en sil och kör glassen i glassmaskin.

5. Nu är det dags för körsbären.

6. Värm körsbären tillsammans med rödvin, resterande sockret, skalet från vaniljstången, nejlikor och kanel i en kastrull

7. Koka upp och red av med 2 tsk arrowrot

8. Ta kastrullen från spisen och låt bigarråerna svalna i lagen.

9. Lyft upp dem ur lagen och servera tillsammans med glassen.