

Vaniljeis med solbær og chokolade

4 personer

En kombinationen som bare holder i al sin enkelhed - solbærsyltetøj, vaniljeis og sprød chokolade.

Chokolade:

250 g mørk chokolade 65-70 %

Solbærsyltetøj:

200 g solbær (friske eller frosne)
25 g sukker

Parfait:

6 æggeblommer
100 g flormelis
6 dl piskefløde
Korn af 1 stang vanilje

Pynt:

evt. spiselige blomster, fx violer, stedmoderblomster

Chokolade:

Smelt chokoladen i en skål over et vandbad.

Når chokoladen er smeltet, smør den i et tyndt lag udover en bage- plade beklædt med bagepapir. Stil bagepladen et køligt sted, imens du gør resten klar.

Solbærsyltetøj:

Kog solbær op med sukker og lad det koge i 4-5 minutter. Blend det med en stavblender, lad det køle ned og kom det i en lille sprøjtepose.

Parfait:

Pisk æggeblommerne med vaniljekorn og flormelis i en skål med elpiskeren i ca. 8-10 minut- ter, til det er hvidt og meget skum- mende. Pisk fløden til flødeskum i en anden skål. Vend indholdet fra de to skåle forsigtigt sammen og kom det i en form i fryseren i min. 4 timer.

Servering:

Kom lidt solbærsyltetøj på en kold tallerken. Læg parfaiten ovenpå og top med lidt syltetøj.

Fordel chokoladen henover og drys til sidst med blomster.

