

Oppskrifter 13.3.2004 - Klubbmøte hos Jan Morten

Sneegg med vaniljesaus

6 eggehviter
120 g sukker
50 g sukker til karamell

Vaniljesaus

½ l fløtemelk (like deler melk og kremfløte)
1 vaniljestang
100 g sukker
6 eggeplommer

Fyll en stor, lav kasserolle 2/3 full med vann. Ha så 2 ss eddik i vannet.

La vannet koke opp. Pisk hvitene og spe i sukker, litt etter litt. Eggehviten skal piskes til stivt skum. Form massen til store, avlange egg (8 stk.) og la disse trekke i vannet, 2 minutter på hver side.

Ta eggene opp av vannet med en hullsleiv, og la dem få dryppe av på et klede. Anrett eggene på fat med vaniljesaus i bunnen.

Brun 50 g sukker og bruk gaffel til å "spinne" sukkeret over sneeggene.

Varm opp fløtemelken i en kjele sammen med vaniljestangen (splittet på langs og skrappt). Eggeplommene røres med sukker, og den varme fløtemelken slås over. Rør alt godt sammen.

Slå blandingen tilbake i kasserollen og bring det mot kokepunktet (under stadig omrøring) til det tykner. Nå siles sausen over i en bolle og avkjøles.

Før servering rører man godt i sausen. Den kan serveres både varm og kald.

Drikke

Prestige Trockenbeerenauslese 1999