

Oppskrifter 15.1.2005 - Klubbmøte hos Njal

Frossen pastiskrem "Riviera"

8 eggeplommer
20 g anisstjerner
150 g sukker
1 dl vann
4 ss pastis eller pernod
1/2 l fløte

200 g friske bringebær
2 dl søtet bringebærpurê uten stener

Ha sukker, vann og anisstjerner i en kasserolle, kok opp og la det småkoke i 5 minutter. Fjern anisstjernene og la sirupen koke til temperaturen har nådd 120°C. Bruk et termometer.

Pisk eggeplommene kraftig i en kjøkkenmaskin, tilsett den varme sirupen i en tynn stråle mens maskinen går på lav hastighet. Øk hastigheten og pisk eggedosisen luftig og kald. Tilsett pastis og vend inn pisket krem.

Fyll pastiskremen i passende stålringer og frys dem.

Server pastiskremen halvfrossen med friske bær og bærpurê.

Drikke

Saracco 2004