

Oppskrifter 10.12.2005 - Klubbmøte hos Jan Øve

Vaniljesyltede aprikoser med cognackrem

12 aprikoser (ca. 400 g)

saft av ½ sitron

2 dl vann

200 g sukker

1 vaniljestang

2 ½ dl kremfløte

1 ss sukker

2 ss cognac

Del aprikosene i to. Ta ut steinene. Ha sitronsaft, vann, sukker og vaniljestang i en kjele. Legg i aprikosene. Kok opp, og la koke i 3-4 minutter til aprikosene er møre. Hell alt over i en bolle og avkjøl.

Ta opp vaniljestangen. Splitt den opp og skrap ut frøene med en kniv. Stivpisk kremfløte og sukker med 1 knivsodd av vaniljefrøene. Rør inn cognacen.

Fordel kremen i suppetallerkener. Legg på aprikosene med kremen rundt.

Drikke

Pineau des Charentes Tiffon