

Oppskrifter 20.11.2010 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Gratinerte klementiner

4 klementiner
4 eggeplommer
4 ss sukker
3 ss presset sitrønsaft

1 dl kremfløte
litt kanel

Skrell klementinene og skjær båtene i små biter. Fordel bitene i 4 ildfaste porsjonsformer. Pisk kremfløten til den blir lett og luftig, og sett den i kjøleskapet til servering.

Sett stekeovnen på 250°. Ha eggeplommer og sukker i en bolle. Tilsett sitrønsaften og rør godt om. Plasser bollen over en kjele med kokende vann. Visp kraftig til eggeblandingen blir tykk og luftig. Ta bollen bort fra varmen, og fortsett å vispe til eggeblandingen har kjølnet.

Fordel eggeblandingen over klementinene i de fire formene. Gratiner dem øverst i ovnen i ca. 5 minutter til overflaten har fått litt farge. Ta frem den piskede kremen, dryss over litt kanel, og server umiddelbart mens porsjonsformene fremdeles er varme.

Drikke

Late Harvest 2008