

Oppskrifter 4.6.2011 – Damenes aften hos Jan Morten

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

Nederburg Noble Late Harvest 2008, Western Cape