

Oppskrifter 12.11.2011 – Klubbmøte hos Jan Øve

Mascarponekrem

300 g myk mascarpone (italiensk kremost)
1 appelsin eller sitron – saft og finrevet skall
1 vaniljestang
3 ss sukker
2 dl pisket kremfløte
Assortert utvalg av friske bær

Rør myk kremost med appelsinsaft, skall, frø fra vaniljestang og sukker til en glatt masse. Visp kremen stiv og vend inn i ostekremen. Sett kremen kaldt i kjøleskapet minst 1 time før servering. Anrett med friske bær.

Drikke

Masi Mazzano, Amarone della Valpolicella Classico 1999