

Hindbærrand med makronflødeskum

4-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g hindbær (gerne fra frost)
3 dl fortyndet blandet saft
ca. 150 g sukker
evt. 1/4 dl portvin
7 blade husblas

Makronguf:

2 1/2 dl piskefløde
1 tsk. fintrevet usprøjtet citronskal
2 spsk. citronsaft
2 spsk. grofthakkede mandler
150 g makroner

Tilbehør: Friske blåbær

Beskrivelse

Dag 1:

Læg husblasen i koldt vand i ca. 5 minutter.

Kog bærrene op i saft og skum massen. Tilsæt sukker og evt. portvin. Lad det koge videre ved lavt blus under omrøring, til sukkeret er opløst.

Smelt den udblødte husblas i blandingen og hæld den i en randform. Sæt den i køleskab, til desserten er helt stiv - gerne natten over.

Dag 2:

Løsn hindbærranden i kanten og vend den ud på et fad.

Makronflødeskum: Pisk fløden og rør citronskal, citronsaft og mandler i. Hak makronerne groft og vend dem i.

Server hindbærranden med makronflødeskum og blåbær.