

Persika i kall sabayonsås

4 färskas persikor (konserverade går också)

1) Lägg de mogna persikorna i kokande vatten några minuter. Kyl dem sedan i kallt vatten, så går det lättare att få av skalen

2) Koka persikorna i en svag sockerlag med lite saft från en citron

När det går lätt att få en tandpetare i persikorna, är de färdiga. Ta ur pannan och låt dem kallna.

Sabayonsås:

10 cl vitt vin 2,5 cl vatten 40 gr (0,5 dl) ^{strö-}socker
3 äggulor * 1/5 ströade msk vispad grädde

* Ca 1 dl ovispad ~~grädde~~ Vård

- 1) Allt utom den vispade grädden, blandas och kokas upp under ständig kraftig vispning i en rostfri kastrull eller koppar-
kitell
- 2) Ta av från värmen och vispa vidare till
dess såsen är kall.
- 3) Rör försiktigt i den vispade grädden.

Lägg persikan i en portionskål (delad och
urkärnad) och slå den kalla sabayonsåsen
över. Låt stå i kylskåpet en stund.
Desserten skall serveras väl kyld.
Gärna med ett mandelflarn till.

SMAKLIG MÅLTID