

Hyldeblomstgelé

Champagnecreme

Yoghurtsorbet

20 pers.

2 l. hyldeblomstsft.

Sukker

Frisk vanille

80 gr. Husblas

Champagne el. moserende vin

4 æggehvide – past.

Pistagenødder

Frisk jordbær.

Frisk mynte

7 dl. Yoghurt nat.

10 sp.sk. sukker

4 æggehvide.

Hyldeblomstsft varmes til kogepkt. Smages til med frisk vanilje og sukker.

Tilsættes 80 gr. Opblødt husblas.

Hældes op i 20 glas stilles køligt.

Æggehvide piskes sej smages til med champagne evt. lidt citronsaft.

Pistagenødder hakkes fint, Jordbær skæres i fine brunoise.

Yoghurt og sukker røres sammen. Sættes i fryseren i ca. 1 time.

Æggehvider piskes seje og vendes i, fryses under omrøring i ca. 1 – 2 time.

Formes som ovale blommer.

Hyldeblomstgele sprøjtes med champagnecreme, pyntes med hakkede pistagenødder, jordbær og mynteblade.

Yoghurtsorbet serveres til.