



INGREDIENSER

370 g jordbær
40 g sukker
Skal fra en kvart appelsin
½ vaniljestang
1,5 dl piskefløde
1 blad gelatine

Vaniljesauce
1 dl piskefløde
20 g sukker
20 g æggeblommer
½ stang vanilje

FREMGANGSMÅDE

4 dessertglas

Vask jordbærerne godt og rens dem for grønne blade, 200 g jordbær skæres i både. Resten gemmes til pynt.

Jordbærpuré

Kornene fra en vaniljestang, 140 g jordbær, sukkeret og skallen af appelsinen (revet på et rivejern) blendes til en jævn sauce.

Jordbærbådene vendes sammen med 40 g jordbærpuré og fordeles i fire cocktailglas.

Jordbærmousse

Sæt gelatinen i blød i koldt vand. Pisk fløden til let skum, bland med 120 g jordbærsauce til en creme. Tag gelatinen op af vandet og ryst det for vand, smelt det og vend gelatinen i jordbærcremen. Derefter fordeles jordbærcremen i de fire cocktailglas. Sæt dem på køl i minimum 2 timer.

Resten af jordbærsaucen gemmes til pynt til serveringen.

Vaniljesauce

Skrab vaniljekornene ud af vaniljestængerne og bland dem med fløde, sukker og æggeblommer i en skål. En gryde med vand sættes over for at koge, oven på gryden sættes skålen med æggeblandingen og der røres rundt med en kagespatel, til cremen begynder at tykne ca. 80-82°C. Hæld cremen over i en kold skål og sæt den på køl, til den er kold.

Før serveringen af cocktailen fordeles resten af jordbær- og vaniljesovsen oven på jordbærcremen med en ske - gerne lidt marmoreret. Pynt med et par flotte halve jordbær.