

Hjortronsufflé med glass och rårörda hjortron (8 pers)

Sufflé

250 g frysta hjortron
8 msk strösocker
1½ msk potatismjöl
4 + 2 tsk pressad citron
5 äggvitor

Tillbehör

250 g frysta hjortron
2 msk strösocker
8 kulor vaniljglass
8 tsk hjortronlikör

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader. Kör hjortronen i en matberedare eller mixer. Passera genom en sil. Blanda 4 msk socker, potatismjöl o 4 tsk citronsaft och hjortronpuré i en kastrull. Koka upp under vispning. När det kokat upp lägg lock på och låt stå. Vispa äggvitorna med 2 tsk citronsaft tills det blir ett skum. Tillsätt 4 msk socker, öka hastigheten och vispa till ett fast skum.

Blanda en fjärdedel av äggviteskummet med hjortronmassan och blanda sedan ihop allt.

Smöra och sockra portionsformar.

Spritsa eller klicka ner smeten i formarna. Se till att ingen smet ligger på kanten. Det hindrar sufflén att resa sig. Grädda 7-8 minuter i nedre delen av ugnen.

Rör under tiden hjortronen med socker. Lägg i små skålar med en kula glass ovanpå och häll över 1 tsk hjortronlikör. Pudra sufflén med florsocker och servera bums tillsammans med glassen och hjortronen.

(Vi har inga skålar så ta kaffekoppar)

