

Marinerede jordbær med lakridscreme



Ingredienser:

Lakridscreme:

- 2½ spsk engelsk lakrids, meget fint knust
- 85 g rørsukker (1 dl)
- 1 liter piskefløde (38%)
- 4 spsk fintrevet limeskal

Marinerede jordbær:

- 1 kg pillede jordbær
- 5½ spsk rørsukker
- ½ dl frisk limesaft
- 2 spsk meget finthakket friske timianblade

How to:

1. Rør knust lakrids og sukker sammen med fløden i en stor skål
2. Pisk fløden til en let skum
3. Vend limeskal i og stil den på køl tildækket i mindst en ½ time
4. Skær jordbærrene i kvarte og vend dem sammen med sukker, limesaft og timian
5. Stil dem på køl tildækket i min ½ time
6. Kom cremen i 24 glas, fordel jordbærrene over og pynt med timiankviste