

Citronmazarin med salat og sabayonne

Kage:

100 gr.marzipan
100 gr. smør
100 gr. sukker
1 dl. Æg
25 gr. mel
50 gr. mandler uden skal
2 citroner

Salat:

3 appelsiner
2 røde grape
¼ ananas
sukker- mynte

Sabayonne:

2 dl. Appelsinjuice
1 dl. Portvin LYS
2 tsk. Vanilliesukker
6 æggeblommer
75 gr. sukker

Rør marzipan med sukker og saften fra 2 citroner og skallen fra 1 citron. Tilsæt smør lidt af gangen. Rør dejen glat og tilsæt æg, mel og hakkede mandler. Bager i portionsforme som er smurt og drysset med sukker i ca. 20-25 min ved 180 grader. høje

Salat.

Skær skrællen af appelsiner og grape og skær dem i lameller. Skræl ananas og skær den i tern. Alt blandes med mynte.

Sauce:

Æggeblommer, vanillie, sukker og portvin blandes i en gryde. Kom gryden over svag varme til cremen begynder at skumme. Skru op for varmen og pisk til saucen er let og luftig.