

## Bagte blommer m/ havtorn, kørvel og maskarpone-is

Bagte blommer  
1 stk blommer pr person  
100 gr rørsukker  
1 stk citron saft  
Havtornsirup  
250 gr havtorn  
150 gr sukker  
3 dl appelsinjuice  
1 tsk vaniljepulver

Is  
100 gr rørsukker  
5 stk æggeblommer  
4 dl kaffefløde  
250 gr maskarpone  
1 tsk vaniljepulver  
1/2 bt kørvel  
3 blade husblas

Smelt rørsukker i en gryde og rør i den til det er lysebrun, tilsæt fløden og varm det op tag gryden af varmen og pisk til al karamellen er opløst.

Varm fløden op til kogepunktet hæld den direkte under piskning af æggeblommer og vaniljepulver, afkøl massen.

Læg husblas i blød i koldt vand.

Pisk maskarpone i massen, vend hakket kørvel og smeltet husblas i, frys isen i portionsforme.

Bagte blommer.

Del blommerne og tag stenene ud læg dem op i et ildfast fad med den åbne side op.

Drys med sukker og citronsaft, bages i en forvarmet ovn ved 170 g i ca 8-10 min til de er bløde- tages ud og afkøles.

Havtornsirup.

Kog havtorn sukker, vaniljepulver og appelsinjuice sammen til det bliver til let sirup agtigt.

Blendes og sigt det over blommerne, lad det trække på køl indtil brug