



Månedens opskrift



Bagte figner med vaniljeparfait

Du skal bruge:

Til 4 personer

Bagte figner:

4 friske figner
2 dl brun farin
2 dl portvin

Vaniljeparfait:

1 vaniljestang
75 g sukker
4 pasteuriserede
æggeblommer
5 dl piskefløde

Tuiles:

33 g sukker
33 g hvedemel
1 æg
5 g vaniljesukker

Fremgangsmåde:

1. Skær vaniljestangen igennem på langs, skrab kornene ud og bland dem med sukker.
2. Pisk vanilje, sukker og æggeblommer til en hvid og luftig æggesnaps.
3. Pisk fløden til en luftig flødeskum og vend den i æggesnapsen.
4. Hæld ismassen i en form og stil den i fryseren i min. 5 timer.
5. Sukker, hvedemel, vaniljesukker og ægget til tuiles blandes sammen i en skål - kun til det er ensartet.
6. Sæt små ovale klatter af på en bageplade med bagepapir.
7. Bag tuiles i ovnen ved 170°C til gyldenbrune.
8. Tag dem ud og lad dem køle af - klar til brug.
9. De friske figner halveres - fra top til bund, og lægges i et ildfast fad.
10. Portvin og brun farin røres sammen og hældes over.
11. Kommes i ovnen ved 170°C i 15 min.
12. Tag dem ud og lad dem blive lune.
13. Isen kan laves til kugler eller kyneller (den er vist på billedet).
14. Desserten kan anrettes efter billedet eller efter eget ønske.

