

Rozmaringos levendulafagyalt

Szerző: Msr. Chien

2008. augusztus 08.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 11.

- 400 gr habtejszár-n
- 100 gr máz
- 1 csapott ek levendula virág

- 1 csapott tk rozmaring Első hallásra kissé bizarrnak tűnhet ez a desszert, de aki májra kóstolta valaha, soha többé nem tudja majd kiverni a fejéből a kellemes é-zharmánijait és nagy eséllyel válik levendula és rozmarin-fűggyá. A recept titka, az arányok helyes hetartása, hiszen mindkettőt fűszereinkéze meglehetősen domináns, amit ha eltölzünk kánnyan kesernyőszappan-ét rhetéink el vele. Elkészés-tése egyébiránt roppant egyszerű, mág fagyaltgá kell hozzá feltélen. A

A tejszár-nt a mázzal jól felverjük, majd hozzáadjuk a porráitrt fűszereket és ismét átdolgozzuk az egészet. Ezu masszát egy tájiban a fagyasztába tesszük és kb. 20 perenként áitkeverjük. Persze használhatjuk a fagyaltgápet vagy egy egyszerű nejlonzacska, amiből cölseré duplét venni az esetleges balesetek elkerülése végett. Ha jól kifagyasztottuk a masszát, nincs más dolgunk, mint tájilni. Fagyasztott rozmaring-fűggyal vagy áolá levendulavirággal d-sz-thetjük. A Borajánlás: A Ehhez a finoman fűszerezett tejszár-nes krémfagyalhoz bátran tudom ajánlani a Kony pince Szárhely nevű 2006-os cuvée-jét. Az ebben foglalt borok, a sauvignon blanc, az olaszrizling és a hárslevelű együttesét az árlés kálánleges metásdusa olyan krémessé és fűszeressé teszi ami száraz karaktere ellen kívánlan passzol fagyaltunkhoz.