



Persikoglass med honung och rosmarin

Ingredienser:

PERSIKOR	250 GR	SOCKER	100 GR
ROSMARIN	1 KVIST	MJÖLK	300 ML
HONUNG	25 GR	GRÄDDE	200 ML
ÄGGULOR	100 GR		



	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Honung Persikor	25 gr 250 gr	Tillsätt	140°C	Intermittent	7 min	Öppet	
2	Äggulor Socker Mjolk Grädde Rosmarin	100 gr 100 gr 300 ml 200 ml 1	Tillsätt	85°C	120	5 min		Koka tills rätt temperatur uppnåtts Smaka av och smaksätt
3			Tag bort rosmarin- kvisten och kyl					
4			Bered i en glass- maskin. Ställ in i frysen.					



DESSERTKOCKENS TIPS

Använd gärna aprikos eller andra sorters persika. Variera med t ex citrontimjan, mynta, dragon och citronnella.