



DESSERT

Abemad.

Ingredienser:

- 1 stk. *Mango*
- 2 stk. *Clementiner*
- 2 stk. *Bananer*
- 1/4 stk. *Ananas*
- 2 stk. *Æbler (gerne lidt syrlige)*
- 125 gr. *Druer (kernefri)*
- 1/4 pose *Makroner (små)*
- 1/4 ltr. *Piskefløde*
- 2 stk. *Æggeblommer (past.)*
- 2 tsk. *Vaniljesukker*
- 1 spsk. *Sukker*
- 25 gr. *Mørk chokolade (groft revet til topping)*

Fremgangsmåde: Skær mangoen ind til stenen, på langs hvor den er tykkest, fjern stenen og skær pæne tern af de to halvdele. Så flader halvdelene ud, så du let kan »filetere« skindet af. Clementiner afskrælles, bådene halveres, ananas skrælles og skæres i mundrette tern, det samme med æbler. Bananer pilles og skæres i skiver, er de store skal de måske flækkes først. Pisk en æggesnaps af æggeblommer, vaniljesukker og sukker. Pisk fløden (ikke alt for stiv), og bland med æggesnapsen.

Knus makroner groft, kom frugterne i en stor skål, (gem ledt af druerne til pynt på toppen), bland frugt og makroner forsigtigt, vend så cremen i, pynt skålen med det revne chokolade og druer.