



Perlebyg a la mande med amarena kirsebær

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af
Cecilie Sofie Svensson.

*Et moderne take på den klassiske og elskede jule-
ledessert. Her med perlebyg som kvitterer med både
ekstra bid og en lidt nøddeagtig smag. Servér med de
skønne aromatiske og duftende amarena kirsebær.*

INGREDIENSER:

4 dl **Tørsleffs Forkogt Perlebyg øko**
13 dl sødmælk
100 g rørsukker
1 hel **Tørsleffs Vaniljestang**, delt på langs
1/2 tsk **Falksalt Naturel**
1 Kryta Stjerneanis hel
150 g smuttede mandler
1 spsk. amarettolikør eller lys portvin, kan undlades
1 liter piskefløde

Tørsleffs Amarena Kirsebær

TILBEREDNING:

Kom perlebyg, mælk, vaniljestang, salt og stjerneanis i en gryde og bring blandingen til en simren. Lad det simre i 15 minutter uden låg på og under jævnlig omrøring. Blandingen vil tykne let som perlebyggen bliver mør.

Tag gryden af varmen, rør sukkeret og de hakkede mandler i og rør rundt til sukkerkornene er opløst. Sæt den derefter i køleskabet og lad den blive helt kold, det er optimalt hvis gryden kan stå på køl natten over.

Pisk fløden til let skum og vend den i grøden sammen med portvin eller likør. Lad perlebygalamanden stå yderlige 1 time eller længere i køleskab, servér den helt kold med amarena kirsebær.

