

GLASSFRÖJD

Chokladglass, kokoskolasås och chokladknäck, helt enkelt försvinnande god och dessutom rättvisemärkt är Ben & Jerry's nya Coconutterly Fair, pris 55 kr.



Spara sommaren på burk

Lägg in, sylta, safta ... och fyll gärna allt det goda på fina burkar från Granit, 39–99 kr.



SOM I GREKLAND FAST HEMMA

Många har försökt efterlikna den, men hittills har ingen lyckats. För det är något aldeles visst med den grekiska Total-yoghurten. Perfekt krämig, tjock och lagom syrlig, den ultimata sommarfrukosten, med bara lite honung och kanske några rostade nötter på. Eller i stället för gräddor till jordgubbar eller hallon. För att inte tala om i tsatsiki ...



SOMMARDUKNING

Fint sommarporslin från Casalinga, finns bland annat hos www.houseofhedda.com. En kopp kostar cirka 150 kr, skål och tallrik 216 kr.



”Blott Sverige svenska krusbär har”

Carl Jonas Love Almqvist (1793–1866),
författare och tonsättare

BÄRGÖMMA

Gör något trevligt av sommarens alla bär. Här ett gott recept ur boken *Fixa festen* (Ica bokförlag), portvinsmarinerade bär med len zabaionekräm.

Portvinsmarinerade bär med zabaione

1 liter blandade rensade färskas bär (eller frysta)

2 msk florsocker

1 dl portvin

ZABAIONEKRÄM:

3 dl vispgräddor

6 äggulor

1/2 dl strösocker

1 tvättad citron, rivet skal

1 1/2 dl vitt portvin, marsala eller sherry

1. Låt tinade bär rinna av ordentligt. Lägg bären i en skål. Sikta över florsocker, slå på portvin och blanda försiktigt. Låt stå i minst två timmar.

2. Vispa grädden. Vispa äggulor, socker och citronskal till en tjock och luftig kräm i en värmetålig skål. Slå i vin lite i taget under omrörning. Sätt skålen över sjudande vatten och rör hela tiden tills krämen tjocknat ordentligt.

3. Ta av från värmen och vispa krämen kall. Rör i den vispade grädden. Varva avrunna bär och zabaionekräm i glas.

Låt stå svalt i minst 15 minuter.

