



Marinerade bär med italiensk kräm

4 personer x 3

½ l jordgubbar
250 g mascarpone
2 äggulor
½ dl socker
½ tsk vaniljsocker

Till marinaden:

2 dl rött vin
½ dl socker

Rör mascarponen med äggulorna, sockret och vaniljsockret.
Fördela i 4 spetsglas.

Koka rödvinet och sockret tills ca 1 dl återstår.
Skiva jordgubbarna och blanda med vinet.
Låt gubbarna ligga och dra i vinet ca 15 minuter.
Lägg över jordgubbarna på mascarponen och servera.