

ÄNGLAMAT PÅ NYTT SÄTT

6 portioner

Uppdaterad och mycket godare.

225 g (1 pkt) frysta lingon, halvtinade

¼ dl råsocker

1 krm ingefära, malen

1 ½ msk rött portvin

½ msk ljus rom eller vodka

3 dl kaksmulor, helst söta

kardemummaskorpor

3 dl vispgrädd (40 %)

➤ Om kakorna har tappat sin nygräddade ton rostar du smulorna i ugn eller i en stekpanna så

att de doftar ljuvligt. Låt dem svalna helt innan du använder dem.

➤ Rör lingonen med råsocker, ingefära, portvin och sprit tills de är lätt mosade. Spara några hela lingon till dekorerat. Låt stå och dra i minst en kvart, gärna i en timma.

➤ Vispa grädden för hand, gärna i en kyld bunke. Grädden ska precis bilda stabila toppar när du lyfter vispen.

➤ Vänd försiktigt ner bär och kaksmulor, det är fint om det är stråk kvar i grädden. Det mesta av lingonspadet serverar du i en separat skål - änglamaten sjunker ihop av för mycket vätska.

➤ Lägg upp i en vacker skål. Den håller stilen i en timme eller två i kylen men är godast nygjord.