

Vindruvsgelé och druvkompott med stjärnanis och basilika



4 portioner

Tillagningstid 25 minuter
(+ 30 min för degen att vila)

Ingredienser:

80 gram florsocker
5 dl Muscat vin
2,5dl vindruvsjuice
6 gelatinblad
150 g mjöl
150 strösocker
1 äggula
135 g smör
En nypa salt
15 g bakpulver
200 g Muscat druvor
5 dl vispgrädd
Ett knippe färsk basilika
1 stjärnanis



Förberedelser

Blanda samman 110 g smör med 100 g socker till en jämn smet. Tillsätt mjöl, salt och bakpulver. Blanda i en äggula och kavla sedan ut degen mellan två bakplåtspapper. Lägg i kylan i 30 min.

Tillagning

Grädda degen utrullad i ugnen på 180 grader i 10 minuter. Ta ut degen och skär ut minst fyra små runda kakor (t ex med en pepparkaksform). Grädda kakorna i ugnen i ytterligare ca 5 minuter tills de blir vackert bruna. Blötlägg gelatinet i kallt vatten under tiden.

Blanda vin och vindruvsjuice i en kastrull och låt det koka upp. Lyft kastrullen från plattan och lägg i det urvridna gelatinet. Håll blandningen, medan den fortfarande är varm, i 4 värmetåliga glas och sätt in i kylan.

Bryn vindruvorna i en het stekpanna med smör, tillsätt stjärnanis och resten av strösockret och låt det smälta under 2-3 minuter.

Koka upp vispgrädd och florsocker i en kastrull och tillsätt basilikavistar för att få ett avkok. Sila blandningen och sätt den i kylan. (Vill du att den ska få en vispad finish kan du hälla upp den i en sifon innan du kyler den, annars går det bra att även servera den som sås.)

När fruktgelén stelnat, placera en smördegskaka på toppen och garnera med två matskedar vindruvskompott.

IMEDEEN®

Röda och svarta vindruvor innehåller åtminstone 20 kända antioxidanter som tillsammans bekämpar fria radikaler. Alla druvsorter innehåller ämnen som stärker kapillärerna och skyddar mot synliga blodkärl. Extrakt från vindruvkärnor är en viktig ingrediens i hudvårdstabletterna IMEDEEN Time Perfection™ och IMEDEEN Prime Renewal™.