

Påsk betyder för mig att nu kommer vi en härlig tid tillmötes. Tänk bara, första talgoxen med sin envisa parningsång, sissisu, sissisu och allt ljus vi blir överösta med och allt som gror och spirar.

Pernillas Påskgodis

Njut av alla primörer, tidiga bär och fläderblommor som så rikligt blommar. Jag har min årliga påsk-konfekt försäljning vilket också är ett säkert värtecken. Jag plockar, förädlar och fyller mina förråd inför vintern. Till påsk gör vi i familjen alltid vita tryffelägg och fyller dem med en gula av marsipan. Det blir en trevlig pysselstund tillsammans i köket. Belö-

ningen är stor, äggen njuts hela påskveckan. Till påsk äter vi också Crème Caramel eller Brylépudding som min morfar sa, som utan tvekan är desserternas drottning. Jag vill påstå att den dessutom är nyttig! Ägg, gammaldags mjölk, vaniljstång och bara lite socker. Kan det bli enklare och naturligare?

Pernilla Kamras

Grattis Pernilla till Gastronomiska Akademiens Diplom, för dina fina tårtor!



Vita tryffelägg

15 stora som hönsägg eller 20-25 mindre som pärlhönsägg

Tryffel

1,5 dl Eko vispgrädde
50 g Svensk honung
500 g äkta vit choklad
2 tsk äkta eget vaniljsocker

Gulor

300 g gul äkta marsipan

Äggskal

Florsocker till vita ägg
Kakao till bruna ägg
Vaniljsocker med prickar

Koka upp grädde och honung. Håll det över chokladen, rör tills all choklad har smält, tillsätt vaniljsockret. Täck med gladpack, lägg plasten tätt mot tryffeln, då bildas det inte någon hård hinna. Låt stelna, helst över natten, men annars bara tills den är så pass hård att den går att rulla. Dela marsipanen i 16 lika stora bitar, rulla dem till gulor. Dela tryffeln i 16 lika stora delar, gör en platta, rulla in gulan i mitten av tryffeln och forma till ett ägg. Rulla i florsocker, kakao eller vaniljsocker.

Förvara äggen kallt i en tät burk. Ta ut ett eller flera i taget skär i klyftor servera dem rumstempererade.

Crème Caramel eller Brylépudding

175 grader, 8 ugnsfasta portionsformar eller en stor form.

1 dl eko strösocker
2 msk kokande vatten
5 dl Gammaldags eller standard EKO mjölk
1 Vaniljstång av bästa sort
3 stora eller 4 mindre ägg helst från någon gård i närheten

Till formarna: 1 msk eko strösocker

Smält sockret i en stekpanna rör så att det inte bränner. När allt är smält håll 2 msk kokande vatten i det smälta smöret. Var försiktig! Det kommer att bubbla, fräsa och ryka när det 150 gradiga sockret möter det 100 gradiga vattnet. När det lugnat sig, rör man tills socker och vatten är slätt som sirap i konsistensen. Om det behövs, tillsätt lite mer kokande vatten. Ta formen, eller om du valt de små formarna och fördela sockret. I de små allt, om du använder den stora så snurra formen så att sockret fastnar lite på sidorna. Det ska bli som en form i formen. Ställ formarna i en ugnsplåt.

Koka upp mjölken och den delade vaniljstången med mörken urtagen i stekpannan.

Knäck äggen i en skål, vispa i sockret. Håll först lite av den varma mjölken i äggblandningen, vispa hela tiden, tillsätt sedan allt. Detta för att hindra att äggen koagulerar.

Sila genom ett durkslag ner i en kanna som är lätt att hålla ur. När man silar försvinner alla ägghinnor och eventuella skalbitar. Vaniljstången sköljs av noga och hängs upp på tork. Av den kan man göra det mest underbara vaniljsocker (se recept här intill). Håll i formarna, håll lika mycket i alla. Ställ in plåten med formen eller formarna mitt i ugnen, håll sedan kokande vatten i plåten, så att formarna står i ett vattenbad.

Grädda i ca 30 min de små formarna, och ca 40 min för den stora. Kolla med en sticka. Öppna ugnsluckan och låt plåten stå kvar. Det är hett och farligt att ta ut plåten med det skvalpande varma vattnet. Vänta tills det svalnat lite. Täck formarna med gladpack, låt stå i kyl. De är godast dagen efter tillagning och håller i minst 5 dagar i kylan. Så nu är det bara att njuta.

Vaniljsocker:

1 torkad vaniljstång där mörken är urtagen.
½ dl strösocker.
Kör vaniljsång och socker i en liten mixer till ett pulver. Har man en elektrisk kaffekvarn, som inte doftar kaffe och är ren, är det den bästa att använda. Förvara pulvret i en vacker glasflaska eller burk.