

När jag var liten gjorde vi ofta fromage till dessert. Min favorit var en citronfromage som mamma lät mig göra ofta. Det kändes alltid så lyxigt att få ett vackert glas med detta himmelskt goda, luftiga och läskande innehåll. På vintern lade vi ibland en klick lite rinnande björnbärssylt ovanpå och den färgade genast fromagen intressant lila.



Fläderkaka
Baka en sockerkaka och byt ut vätskan mot flädersaft.

Sommar med fromage och fläder



Då visste jag inte att den här desserten nästan är nyttig. Ingen gräddning, bara lite socker och så en härlig hemkokt saft eller puré av hallon, blåbär eller vad man nu hittar för bär i frysen och som kan förädlas till en sagolik fromage. En bortglömd klassiker, som dessutom passar alla gluten- och laktosintoleranta. De som tänker på figuren kan unna sig denna ljuvliga dessert till midsommarfesten.

Midsommar, sol och sommarlov

Minns ni att sommarlovet kändes som en evighet? Mina midsomrar firades långt ute i Ålands skärgård där syrenerna nästan slagit ut, midsommarblommor blommade och av bondmoran Esters pioner blev jag och min väninna lovade var sin till våra kransar. Varje dag när vi hämtade mjölken uppe i "byn", som bestod av två hus, gick vi och tittade på pionbusken. Skulle vi få någon i år, hinner solen värma så pass mycket att blommorna slår ut? I alla fall till två, det skulle räcka. Jag

vet inte om Ester gick där på kvällarna och hjälpte pionerna på traven men, vi, Cilla och Pernilla fick alltid varsin pion till midsommarkransen, ja ända tills den dagen vi inte längre gjorde några kransar. Eller för den delen hoppade över gårdsgårdarna och plockade sju sorters blommor och lade under kudden. Det händer fortfarande att vi sitter och guppar i en liten eka ute på fjärden för att se solen gå ner, för att sedan på andra sidan mötas av soluppgången. Det var alltid lika magiskt, och nu för tiden är vi fler i båten. Men magin den är densamma.

Sommaren ger så mycket som vi bara kan gå ut och plocka. Fläderblommor plockar jag i mängder, förädlar sedan till den ljuvligaste och somrigaste saften av alla. Hela min fryn blir full av saft, bär och slutligen hamnar svampen där också. Men då har sommaren passerat och det är dags att börja njuta av allt det goda.

Fläderkaka

Baka en sockerkaka och byt ut vätskan mot flädersaft. Duka kaffebrickan, koka det godaste kaffet, häll upp saft med isbitar, njut med goda vänner på favoritplatsen i solen. Det ska jag göra många, många gånger i sommar.

Jag önskar er alla en underbar sommar, på www.ateljetartan.com hittar ni fler sommarrecept och mycket inspiration.

Pernilla Kamras



Pernillas Fläderbloms-Fromage

Ger 10-12 små desserter så det finns plats för kanske ännu lite till...

Ingredienser:

5 gelatinblad eller liknande produkt, som t.ex. agar-agar

3 svenska stora närproducerade ÄGG (minst på 50g/st)

3 msk Eco strösocker

2,5 dl syrlig fläderblomssaft.

Min saft finns att handla på www.ateljetartan.com

Så här gör du:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Separera äggen, lägg gulorna i en bunke och vitorna i en annan. Vispa först gulorna med 1 msk socker till ett nästan vitt skum. Vispa sedan äggvitorna med 2 msk socker till ett styvt och mycket hårt skum. Ta upp gelatinet ur det kalla vattnet och skaka av, men det ska vara lite vatten kvar. Lägg sedan ner gelatinet i en mikrosäker skål och smält försiktigt. Om man smälter gelatinet i mikron slipper man tillsätta vätska vilket gör att fromagen stelnar bättre. Men om du smälter med vätska på spisen ta då lite av flädersaften och varm gelatinbladen i den. När gelatinet smält, häll fläderblomssaften över och rör om, så slipper du gelatinklumpar i fromagen.

Vispa nu försiktigt ner det smälta gelatinet i ägg-gulevispet, blanda väl, men försök behålla så mycket luft i äggsmeten som det bara är möjligt. Vänd så ner den hårdvispade äggvitan i den gula och rör bara så mycket att det inte finns några äggviteklumpar kvar.

Häll upp i fina glas, plasta in och ställ i kylan. Fromagen klarar sig flera dagar i kylan så är detta en perfekt dessert att servera när huset är fullt av gäster! Dekorera med färsk bär när det är dags att äta läckerheterna. Och att göra en luftig, lätt, underbar sommartårta med fromage går givetvis väldigt bra, men tänk då på att gjuta tårten i en form så att fromagen behåller sin luftighet.