

# Syllabub

Syllabub, gräddskum smaksatt med sherry, var Drottning Victoria av Englands favoritdessert.

## **10 Personer**

2½ dl Florsocker

Rivet skal av 2½ citron

3dl halvtorr sherry eller cider

2½ tsk kanel

6 1/4 dl vispgrädde

## APELSINSALLADEN

5st blodapelsiner

25st valnötskärnor

1. Blanda florsockret, hälften av citronskalet, sherryn, kaneln och grädden i en bunke. Vispa till ett mycket hårt skum med hjälp av elvisp.
2. Portionera upp i tio dessertglas eller skålar och ställ i kylan i minst 2 timmar, gärna längre. Spara resten av citronskalet och använd som garnering då syllabuben ska serveras, gärna med en apelsinsallad.

## APELSINSALLADEN

Skala och klyfta apelsinerna. Hacka valnötterna och blanda med apelsinerna.