



Ris á la Mande på en anderledes måde

Ingredienser

Ris á la mande
Marineret kirsebær
Rørsukker
Agar Agar

Fremgangsmåde

Væden fra de marinerede kirsebær bringes i kog, agar agar kommes ved - ca. 2 spk. pr. halve liter. Køles en smule. Derefter kommes væden i en form sammen med kirsebærrene og sættes på køl. Ris á la mande kommes i en skål hvorefter man drysser et jævnt lag sukker på, det flamberes (som creme bruleé) gentages til man har et 2-3 mm tykt lag. Kirsebærrene varmes op, men ikke over 65 grader, da de ellers vil smelte.