Små fester med sött vin

Sött till sött...

Söta viner som är så gott! Men *när* dricker man dom? Inte gärna till en varmrätt förstås. Då passar det bäst med rödvin eller något vitt torrt. Det är till desserten som det söta vinet får sin chans. Fast hur ofta bjuder vi med efterrätt nu för tiden . . . Varför inte en lördagskväll med *bara* dessert. Utan någonting före. En festlig fruktsallad med lite extra piff på, färska/djupfrysta bär eller hembakad kalastårta t.ex. Och kanske ett glas svalt sött vin till.
Visst blir det fest.
Här får ni tips på hur man kan bjuda med sött vin. Ha det så trevligt!

Chokladmousse

2 äggulor ☐ ½ dl florsocker ☐ 200 g mörk blockchoklad ☐ ½ dl nybryggt, starkt kaffe ☐ 3 dl vispgrädde ☐ cocktailbär

Vispa äggulor och socker mycket pösigt – gärna över vattenbad. Smält blockchokladen i en skål i varmt vattenbad. Blanda ner choklad och kaffe i äggsmeten. Vispa grädden och blanda ner. Spar lite grädde till dekoration. Lägg upp chokladmoussen i vida glas. Garnera med en klick vispad grädde och cocktailbär.
Gott till med ett sött lättvin. Här har vi valt *2160 Diamant*. Kostnad för 6 personer inkl. vin ca 16:–.

Flamberade bananer

Flambera: att hälla varm konjak/likör över en maträtt och tända på, varvid alkoholen i spriten brinner bort men aromen kvarstår.

4 små bananer, gärna grönskaliga ☐ 2 msk smör ☐ 4 msk ingefärsmarmelad (eller citronmarmelad) ☐ saften av ½ citron ☐ ½ dl konjak (eller frukt/ört-likör)

Skala och klyv bananerna. Smält smöret i stekpannan och lägg i marmeladen. Tillsätt citronsaften. Värm bananerna ett par minuter i såsen. Häll över konjaken/likören och bränn av. Om ni vill, servera bananerna tillsammans med halvsmält gräddglass.
I glasen: *4257 Sauternes* eller annat sött vin. Kostnad för 4 personer inkl. vin (beroende på vilket vin man väljer) 20–35 kr.

Här är en del av de söta viner som ni kan få i er systembutik. Varunummer 2160 Diamant är ett halvsött, fylligt vin från Cypern. Pris 6:25. 4257 Sauternes (såtä'rn), det ädelsöta vinet från Bordeaux, kostar 22:–. 2785 Vino Blanco Español har en fin fruktig sötma. Pris 6:50. 2947 Tokajer, det berömda ungerska vinet, betecknas som halvsött och kostar 9:50. Samtliga dessa är vita lättviner. 7883 Malvoisie (mallvoasi') är av klassisk söt madeiratyp. Pris 19:75. 8153 Tawny Port (tåni pårt) är ett portvin till 21:50 medan 8278 Bonita är en söt sherry. Pris 18:–. 8820 Körsbärsvin slutligen är ett svenskt bärvin med en pikant, söt smak. Pris 16:25.
1714 Cherry (tjerri) är en god alkoholfri variant. Pris 4:–.

Vi reserverar oss för att något av folderns vinmärken kan vara tillfälligt slut och för ev. prisändringar efter den 1 april 1973.

Ananasgott 1 *(nedan)*

1 stor burk ananas ☐ 3 bananer ☐ ½ citron ☐ 4 äggvitor ☐ 4 msk socker ☐ 1 dl hackade nötkärnor

Dela ananasskivorna i centimetertjocka bitar. Häll bort spadet. Skär bananerna i skivor. Lägg på ett ugnssäkert fat. Pressa över en halv citron. Vispa äggvitorna till hårt skum. Blanda försiktigt ner sockret och de hackade nötkärnorna. Låt stå i ugnen (175°) ca 10 minuter eller tills ytan får en vacker gyllenbrun färg. Kostnad för 4 exkl. vin ca 8:–.

Ananasgott 2 *(omslaget)*

2 hela ananas ☐ ½ kg gröna druvor

Kärna ur vindruvorna. Dela ananasen mitt itu på längden. Skär loss fruktköttet från skalet med en vass kniv och ta ur köttet med en sked. Skär köttet i tärningar. Lägg vindruvorna och ananasköttet i ett durkslag så att saften rinner av. Spara saften till såsen. Fyll ananashalvorna med fruktkött och vindruvor. Servera med:

Skummig vinsås

3 äggulor ☐ 1 msk socker ☐ ½ dl fruktsaft ☐ 1½ dl sött vitt vin ☐ 2 dl vispgrädde

Blanda samman äggulor, socker, fruktsaft och vin. Sjud blandningen på svag värme till en tjock och porös sås. Vispa såsen kall. Tillsätt den vispade grädden.
Kostnad för 4 exkl. vin ca 16:–
Till båda dessa efterrätter smakar det gott med ett glas portvin, *8159 Red Port* pris 21:–.

Pärontårta med hallon

Tårtbotten:
125 g mandelmassa ☐ 75 g margarin eller smör ☐ ½ dl socker ☐ 1 ägg ☐ saften av 1 apelsin ☐ 1 dl vetemjöl ☐ ½ tsk bakpulver
Garnering:
1 stor burk konserverade päron ☐ 300 g djupfrysta torrsockrade hallon ☐ flagad mandel

Riv mandelmassan grovt på rivjärn. Tillsätt matfett och socker och rör till en jämn smet. Blanda ner ägget. Tillsätt apelsinsaften. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Bred ut smeten i en smord och bröad form med låga kanter. Grädda i ugn, 175°, ca 20 minuter.

Häll av spadet från päronen. Lägg dem på den kalla tårtbottnen. Tina hallonen och mosa eller passera dem. Häll såsen över päronen. Strö över rostad flagad mandel. Servera ev. med vispad grädde. Pris för 8 pers. exkl. vin ca 12: –. Gott till: *8820 Körsbärsvin* och/eller alkoholfria *1714 Cherry*.

Mera om söta viner

☐ Söta viner finns både bland de vita lättvinerna och bland starkvinerna. Sötman kan vinet ha fått på tre sätt: 1) druvmusten har innehållit mer socker än som kunnat förjäsas, 2) jäsningen har stoppats innan allt sockret omvandlats till alkohol eller 3) socker har tillsatts under jäsningen.

☐ De söta vinerna betecknas efter sin söthetsgrad som halvsöta, söta och mycket söta.

☐ Köp gärna hem vinet någon dag innan ni skall använda det. Då hinner det komma i balans efter omskakningen.

☐ De söta lättvinerna skall serveras svala, 8–10°. Starkvinerna kommer bäst till sin rätt vid 14–15°.

☐ Servera helst de söta vinerna i något mindre glas än t ex ett rödvin.

☐ En bra sak med de söta lättvinerna – man kan spara en öppnad flaska (svalt) någon vecka utan att smaken försämras nämnvärt.

PS Ni glömmer väl inte att köpa hem alkoholfritt från Systemet också.

SYSTEMBOLAGET

Wezäta