

**Kanelbasilikaparfait med jordgubbar i marinad** (6 personer)

25 blad kanelbasilika

1 dl matlagingsyoghurt

3 äggulor

2 msk honung

1 dl strösocker

1 1/2 dl vispgrädde

**Jordgubbsmarinad**

250 g färska jordgubbar

1/2 dl strösocker

1/2 dl kanelbasilika

**Så här gör du**


Mixa basilikan och tillsätt yoghurten och mixa till en slät grön kräm. Vispa äggulor, honung och socker i en bunke i vattenbad tills sockret smälter.

Tag bunken ur vattenbadet och fortsätt vispa tills det svalnar. Vispa grädden till ett fluffigt skum och vänd därefter i basilikayoghurten samt äggblandningen. Fördela i små formar, kaffekoppar eller i en stor form.

Frys i minst 2-3 timmar.

Marinera under tiden jordgubbarna. Snoppa, skölj och skriva dem och blanda med socker och hackade basilikablåd. Låt allt stå och dra i 1/2-1 tim i kylan.

Servera parfaiten upptipad på ett fat med marinerade jordgubbar runt.

 Skriv ut recept!

 STÅNG