

## Torsdagstipset – Magiskt Nobel-dessertvin & Pavlova



Detta läckra vin från Piemonte serverades till desserten vid Nobelmiddagen 2013!

- Nivole, 2020, nr 7787, 85 kr (375 ml)
- Nivole, 2021, nr 75505, 169 kr (750 ml)

Den lilla flaskan på 375 ml finns på hyllan i alla Luleås butiker.  
Finns även i flaskan 750 ml i beställningssortimentet.

Vinet är sött och pärlande men samtidigt friskt med tydligt aromatisk profil. Blommiga aromer av honungsmelon, päron, fläder, lime och honung.

Toppbetyg från Aftonbladet: ”Aromatiskt, skamlöst flirtigt och bara så himla charmig. Som att sticka näsan i en fruktkorg pyntad med fläderblommor, där ni också hittar päron, blommor och honung. Nivole har små, nästan blyga bubblor som kittlar gommen. Det här är ett vin som är omöjligt att inte tycka om. Servera till rumstempererade svenska jordgubbar med lättvispad gräde som toppas med lime- eller citrönzest. Passar också alldeles utmärkt till klassisk jordgubbstårta.”

Ett magiskt dessertvin som passar till bakverk, äggdesserter, maränger och framför allt färska bär och jordgubbar! Prova tillsammans med Tareq Taylors recept nedan på klassisk Pavlova. Perfekt Alla Hjärtans-dessert!

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Ulrika Sundqvist**, styrelsen

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till [stalstaden.lulea@gmail.com](mailto:stalstaden.lulea@gmail.com).

### **Pavlova - Tareq Taylors recept**

- 4 äggvitor
- 0,5 krm salt
- 2,5 dl strösocker
- 1 tsk vitvinsvinäger
- 0,5 msk majsstärkelse
- 3 dl vispgrädde

Till garnering (välj de sorter du gillar)

- jordgubbar
- blåbär
- kiwi
- banan
- passionsfrukter

### **Gör så här**

1. Marängen blir bäst om äggvitorna är rumstempererade. Vispa dem till ett mjukt skum tillsammans med saltet.
2. Tillsätt sedan sockret matskedsvis och vispa tills sockret har löst upp sig helt. Tillsätt vinäger och majsstärkelse och vänd försiktigt ner det i marängen med en slickepott.
3. Lägg upp marängen på ett bakplåtspapper och forma till en tårtbotten, ca 25 cm i diameter.
4. Grädda i ugn i 130 grader i 1 timme och 15 minuter.
5. Öppna sedan ugnsluckan och låt marängen svalna i ugnen.
6. Vispa grädden och bred ut över marängen strax före servering.
7. Garnera med frukt och bär och kläm ut passionsfrukterna över frukten.