**Dessertmästare lagar Vaxholms Kastells julbordsdesserter**

Malin Lönneberg, dessertmästare känd från tv, lagar i år alla juldesserter på Vaxholms Kastell. ”Vi vet att många ser dessertbuffén som höjdpunkten på julbordet och då är det förstås hedrande att en så välrenommerad person som Malin väljer att bjuda på sina läckerheter hos oss”, säger Egon Persson, platschef på Vaxholms Kastell. ”Att vi serverar Malins fantastiska desserter blir som en extra julklapp till våra trogna och nytillkomna julbordsgäster”, fortsätter Egon.

**Vi ställde 5 snabba frågor till dessertmästaren Malin Lönneberg om julbord och desserter - och då fick vi ett recept på köpet!**

***Vilken rätt är din favorit på julbordet?***

-Favoriten på julbordet är sillbuffén. Jag älskar fisk i alla former, så det är inte alltid jag lyckas äta mig igenom hela bordet. Men dessertmagen är en annan mage, så dessert finns det ju alltid plats för.

***Vad är inriktningen på Kastellets juldessertbord i år?***

-När jag skapade årets desserter så var mitt mål att allt skulle vara hemlagat, passa alla, att alla smaker skulle funka ihop och att det skulle serveras i mindre storlekar. Lite "less is more" helt enkelt.   
  
Dessertbuffen på ett julbord blir ju som en Grand dessert. Ofta sitter gästen en bit från dessertbordet, orkar bara gå en gång och är förhoppningsvis nyfiken på att testa allt, då får det inte bli allt för konstiga kombinationer.

***Vilken av dina desserter får man inte missa på Kastellet dessertbord?***

-Tanken är att prova mycket och inte välja en rätt. Om man gillar ris à la malta ska man absolut prova saffranspannkakan. Annars är chokladmoussetårtan med kryddkokt päron riktigt, riktigt bra.

***Vilken dessert bjuder du helst på efter en middag hemma?***

-Beror på årstid men oftast blir det en dessert av något som växer i min trädgård eller något som jag ”pallat” från en granne eller ödetomt i närheten där jag bor.

***Kan du tipsa om en lättlagad dessert som alla kan lyckas med?***

-En enkel dessert som alla kan lyckas med är just créme brulée

*1dl mjölk*

*3dl grädde*

*1/2 dl socker*

*5st äggulor  
1/2 vaniljstång*

Dela och kärna ur vaniljstången, lägg den i en kastrull och häll i mjölk, grädde och hälften av sockret, koka upp. Rör gulorna med resten av sockret och slå sedan den varma gräddmjölken över. För att få ut bäst smak från vaniljen, ställ i kyl över natten.

Sila bruléesmeten och häll upp i fyra formar. Grädda i ugn på 95 grader i ca 45 min. Knacka på bruléen för att se om den är klar, den skall vara fast. Det kan ta väldigt olika lång tid beroende på form och ugn.

Låt den kallna och strö sedan ett lager socker på ytan som bränns av med en brännare. Byt gärna ut vaniljen mot en annan smaksättning, så som lagerblad, kanel, stjärnanis eller varför inte saffran.

Om man vill kan man ju servera den med ett gott tillbehör, flamberat äpple, rårörda bär med eller glass eller liknande. Bara fantasin sätter stopp.

*Varje år serveras cirka 7 000 julbordsgäster i den 400 år gamla fästningen. Sjöfärden till den lilla ön där fästningen ligger belägen, de gamla valven i matsalen tillsammans med den hemlagade maten gör Vaxholms Kastelles julbord till en unik och annorlunda upplevelse.*