###### Dessert

###### ***Gulerodsdessert***

|  |  |
| --- | --- |
|  **Ingredienser:** | **Antal personer: 4** |
| *500 gr.* | *Gulerødder* |
| *100 gr.* | *Dajm* |
| *100 gr.* | *Makroner små* |
| *2 tsk.* | *Flormelis* |
| *2 tsk.* | *Vaniljesukker* |
| *4 stk.* | *Tvebakker* |
| *2,5 dl* | *Piskefløde* |
| *2,5 dl* | *Creme fraiche 18 %* |
|  |  |

**Fremgangsmåde:** Hak dajm, knus makroner og tvebakker. Bland de 3 dele, læg halvdelen i bunden af et tærtefad, pisk fløden, pisk flormelis og vaniljesukker i, vend creme fraichen i. læg halvdelen ovenpå blandingen i tærtefadet, kom resten af makronblandingen ovenpå fløden, fordel derefter resten af fløden herpå og tilsidst den revne gulerod. Sættes gerne på køl et par timer inden servering.