



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 makronblandingens ovenpå fløden, fordel derefter resten af fløden herpå og tilsidst den revne gulerod. Sættes gerne på køl et par timer inden servering.