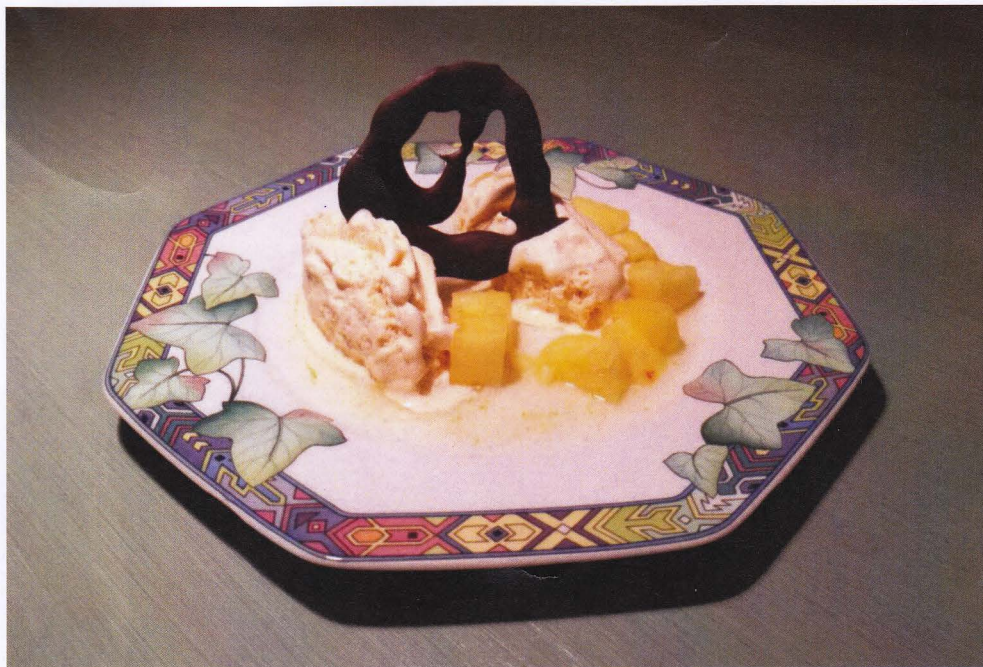


Dessert: Sesamglass med limemarinerad ananas & chokladflarn

Personer: 8



Ingredienser:

1. Sesamglass

Mjukrörd vaniljglass 1 liter.
10 krossade sesamkakor

2. Limemarinerad ananas

6 dl färsk tärnad ananas
3 msk honung
Finrivet skal av 2 limefrukter
2 msk färskpressad limejuice

3. Havre flarn med chokladsmak

50 g smör
1 dl socker
1 dl havregryn
1 dl vetemjöl
1 rågad msk kakao
¼ tsk bakpulver
1,5 msk mjölk
1 msk sirap

Gör så här:

1. Blanda vaniljglass med krossade sesamkakor. Ställ i frysen cirka 15 minuter.
2. Blanda ananas med honung, limeskal och limejuice.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret i en kastrull. Blanda ner övriga ingredienser till en smet. Klicka ut på ett bakplåtspapper (1,5-2 cm diameter). Tänk på att inte lägga dessa för nära varandra då det flyter ihop. 5-6 minuters gräddning tills kanterna börjar få färg.

Lägg upp enligt bilden. Placera flarnet ovanpå glassen.