

En blåbärsdessert med crunch

(Receptet är beräknat för 4 personer)

1 dl blåbär, frysta
1 msk florsocker
Saft från en ¼ lime
½ dl grädde
1 dl crème fraiche
½ dl råsocker
1 ½ dl havregryn
1 ½ msk smör
2 msk ljus sirap
1 krm ingefära

Gör så här:

Börja med att röra samman blåbären med florsocker och limesaft. Ställ svalt medan du förbereder resten. Blanda havregryn, smör, sirap och ingefära i en stekpanna och smält ihop under omrörning. Låt sedan gå några

Minuter i pannan tills det blivit lätt rostat. Låt svalna.

Vispa grädde och crème fraiche tillsammans med råsocker i en bunke till det blir tjockt och fluffigt. Lägg lite crunch i botten av ett litet glas och skeda sedan över lite gräddcrème och toppa sedan med bären.

SERVERA OCH NJUT.

