

Mumsig CHOKLAD- KRÄM *med* SMULKRISP

Snabb chokladkräm som kan göras en dag i förväg - bara att ta fram, garnera och servera! Hittar du inte frystorkade bär går färska lika bra.

100 g mjölkchoklad

2 dl Arla Köket® syrad grädde 30%

Smulkrisp:

2 msk Arla® Svenskt

Smör, rumsvarmt

½ dl vetemjöl

3 msk strösocker

2 msk havregryn

1 krm salt

1 msk frystorkade hallon

Hacka chokladen.

Koka upp den syrade

grädden, tillsätt

chokladen och rör tills

chokladen smält. Fördela

chokladsmeten i 4 portionsglas, låt stelna i kyl

ca 2 tim. Sätt ugnen på 175°. Nyp ihop ingre-

dienserna till smulkrispet. Fördela smulorna

på en plåt med bakplåtspapper och grädda i

mitten av ugnen ca 10 min. Låt kallna. Toppa

chokladkrämen med smulkrisp

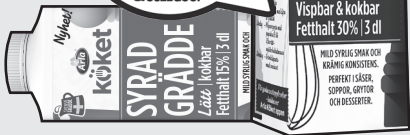
och hallon precis innan

servering.



94%
av 1080 testande
medlemmar
rekommenderar

Qbuzzador



Med Arla Köket® syrad grädde gör du allt gott ännu godare, och det är syran som är hemligheten! Använd den vid både matlagning och när du gör desserter. Fler recept för familj och vänner hittar du på arla.se/syradgradde