

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## Vårt kök är ditt kök

Arlas matlagningsprodukter har fått ny kostym. För att det ska bli lättare att hitta vår köksfamilj i mejerihyllan har matyoghurt, Kesella kvarg och all crème fraiche fått nytt utseende och samlats under varumärket Arla Köket. Samtidigt presenteras en ny medlem i familjen: Vispgräddde 36 % med återförslutbar skruvkork.



### Upptäck nya Arla Köket!

- Knytkalas med vårens festmat
- Vardagstoppen – enkelt och gott måndag till fredag!
- Tips och nyheter
- Tema: Tårta



Brukar du läsa vår receptbroschyr Arla Köket? Då kommer du säkert upptäcka att vårens nya nummer har ny design och bjuder på ännu fler tips, recept och inspiration. Hämta nya Arla Köket i din butik eller på [www.arla.se](http://www.arla.se)

### Rosa chokladmousse / 15 små glas för knytkalaset

4 dl Arla Köket vispgräddde  
200 g vit choklad  
4 äggulor  
1-1 1/2 krm röd karamellfärg

1. Vispa grädden.
2. Bryt chokladen i bitar och värm den i vattenbad eller i mikrovågsugn så att den precis blir mjuk. Rör så att den smälter.
3. Rör ihop äggulorna i en skål. Tillsätt chokladen under kraftig omrörning.
4. Blanda först i lite av grädden och sedan resten.
5. Rör i karamellfärg.
6. Häll upp i små glas. Låt moussen stå 2-3 timmar i kylan.
7. Garnera med strössel eller mörk choklad i bitar.