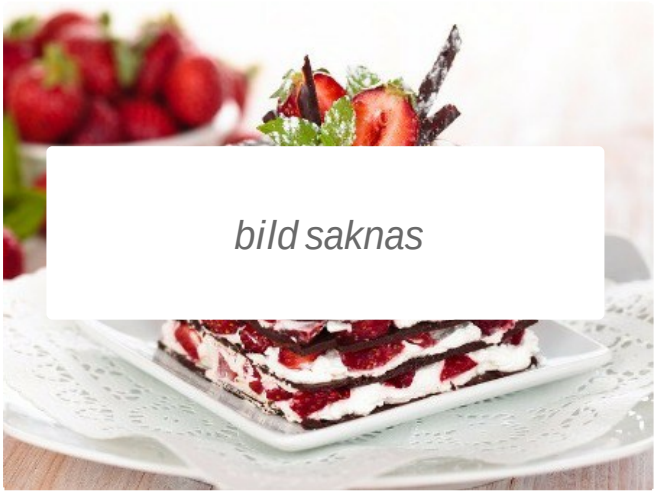

inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

1 port

Övrigt, Efterrätt

HALLONMARÄNG V.V. 3,5P

Ingredienser

vaniljvisp max 12% *(½ dl 2,5p)*
hallon *(½ dl 0p)*
3 st maränger *(små 0,5p)*

Garnering
hallon & blåbär *(några st. 0p)*
1 bit choklad, mörk *(ruta 0,5p)*

Gör så här

Vispa vaniljvispen hårt och rör i hallon. Klä en form/glas med plastfolie. Varva hallonsmet och krossade maränger i formen, täck med plastfolie. Frys i minst 2 tim. Lägg upp på en assiett. Garnera med blåbär och hallon, smält chokladen och ringla över.

3,5p