

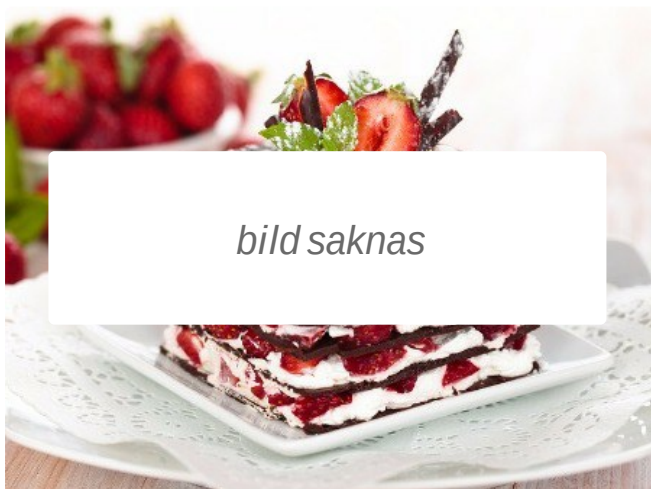


bild saknas

- ▮ 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