

Sneum madaften den 6. marts 2020

Daim dessert med gulerødder

15 personer

Ingredienser:

1 pose makroner
½ liter piskefløde
½ liter creme fraiche
4 spsk flormelis
4tsk. Vanilie sukker
4 pakker daim
1 pose gulerødder

Fremgangsmåde:

Knus makroner og hak Daim i grove stykker og blad det sammen
Pisk flødeskum med flormelis, bland creme fraiche og vanilie sukker i.
Kom det i et fad med makron/daim nederst, så fløde/creme fraiche blandingen.
Pynt med revne gulerødder. Lad det trækkes et par timer i køleskab

Velbekomme

Peter Folsø