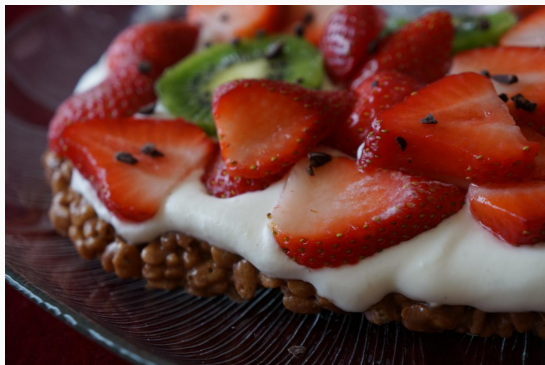




Beskrivelse

Skær Marsbarerne i mindre stykker. Smelt dem sammen med smør og sirup i en gryde ved svag/medium varme. Når det er helt smeltet, tages gryden af varmen og rice krispies blandes i. Hæld massen ud på et stykke bagepapir og form til en bund. Stilles på køl. Pisk fløden stiv med flormelis og vanillesukker og vend creme fraichen i. Hæld saften fra ananas og lad dem dryppe helt af i en si. Når bunden er kold/stivnet, kommes et tyndt lag af flødeblandingen på og der pyntes med ananas, blåbær og evt. revet chokolade. Server.

Ingredienser

Bund:

200 g Marsbar (ca. 4 stk.)

100 g rice krispies

50 g smør

5 spsk. sirup

Fyld:

2 1/2 dl piskefløde

2 tsk. flormelis

3 tsk. vanillesukker

2 1/2 dl creme fraiche 5 %

1 lille dåse ananasstykker

Et par gode håndfulde blåbær

Pynt: Evt. lidt finthakket chokolade

Tip: Bunden kan fryses.

Variationer

Andre slags frugt kan bruges f.eks. jordbær og kiwi.