



DESSERT

Enkel bärdessert till nyår

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Det är alltid fräscht med en bärdessert och den här toppar du med krispig mandelmassa!

Det här är en bra efterrätt som går att förbereda innan gästerna kommer, ställ glasen kallt bara!



INGREDIENSER

4 dl bär t ex hallon och blåbär
3 dl grädde
200 g färskost, t ex philadelphiaost
2 msk florsocker
1 tsk äkta vaniljpulver (el lite vaniljsocker)
100 g mandelmassa

GÖR SÅ HÄR

1

Tina dina bär om du inte har färska.

2

Riv mandelmassan grovt och grädda av på plåtpapper i 200 grader tills det fått lite färg och låt sedan kallna utan duk. Passa noga så mandelmassan inte bränns!

3

Vispa grädde, florsocker och vaniljpulver lätt och vispa sedan i osten till en slät kräm.

4

Fyll fina glas eller små burkar med bär, ostvispet och toppa med krispig mandelmassa.