



Limedröm med vanilj, havresmul och pistage

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Till dessert serverar vi gärna en härlig sötsyrlig limedröm med knaprigt havresmul. Om du inte tål pistagenötter, byt mot t ex pumpakärnor. Enkel att göra men gör den helst precis innan servering så blir den allra bäst.

INGREDIENSER

Havresmul

2 dl havregryn
75 g smält smör
0.5-1 tsk hel kardemumma

Vaniljcrème

2.5 dl vispgrädde
1.5 dl fet grekisk yoghurt
2 msk florsocker
1 vaniljstång

Topping

1 dl pistagenötter
ca 150 g lemoncurd
färska hallon och mynta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret och mortla kardemumman. Blanda med havregrynen. Bred ut på en bakpappersklädd plåt i ett tunt lager. Rosta i 175°C i ca 8-10 minuter tills grynen är knapriga.
- 2** Vispa grädden. Vänd ner yoghurt och florsocker. Snitta vaniljstången, skrapa ur fröna och rör i.
- 3** Varva vaniljcrème, havresmul och lemoncurd i fina glas. Toppa med hackade pistagenötter, hallon och mynta.

