



Parmesankakor med blåbärs- & rödbetscrème

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Ett vackert drink- eller glöggtiltugg!



INGREDIENSER

80 g grovriven parmesan
2.5 dl mjöl
100 g smör
1 st äggula
200 g färskost (cream cheese)
1 näve frysta blåbär, halvtinade
2 msk rödbetsjuice
50 g allerumsost

GÖR SÅ HÄR

1

Kör parmesan, mjöl, smör & äggula i matberedare. Rulla till 2 jämna fina längder, vira in i plastfolie och låt vila i kylskåpet i en halvtimme. Skär upp och lägg på bakpappersklädd plåt. Baka i 15 min i 175 grader. Låt svalna. Kör färskost, blåbär, rödbetsjuice & ost i mixer. Splitsa på kakorna och dekorera med torkade rosenblad.