



DESSERT

Hallonkräm

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Hallonsylt... Hallonsaft... Hallonsorbet... Vad kan man göra mer med dem? Jo, just det - kräm! Och man kan torka dem och ha dem i müsli.

Ni kommer säkert på mer än jag.



INGREDIENSER

2 dl vispad grädde
5 dl färska hallon
0.5 dl strösocker
2 msk potatismjöl
2 msk flagad mandel
5 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Koka hallon, vatten och socker i 2-3 minuter i en kastrull.

2

Rör ut potatismjölet i lite vatten. Ta kastrullen från värmen och rör ner redningen i en tunn stråle i soppan. Låt koka upp under omrörning. Strö eventuellt över lite socker så att ytan inte skinnar sig.

3

Servera krämen kall med gräddmjölk eller vispad grädde och flagad mandel.