

Dessert - Bär med ostcremé och söta smulor

KAKSMULOR

För 6 – 8 personer (det går bra att förbereda allt redan dagen innan)

4 dl havregryn

16 msk vetemjöl

8 krm kanel

8 krm malen kardemumma

8 msk farinsocker

8 msk strösocker

200 g kallt smör

1. Blanda allt
2. Strö ut på plåt
3. Grädda i ugn ,175 grader, ca 5-10 minuter eller tills det blivit fin färg.

RÖRA

400 g Philadelphiaost

2 äggulor

1 dl florsocker

2 tsk vanillinsocker

Skal och saft av en apelsin

2 dl vispad grädde

1. Rör ihop allt utom grädden. Vänd sist ned den vispade grädden.

BÄR

Tinade blåbär och hallon. 1 förpackning vardera, finns frysta att köpa. Eller om du har egna bär!

Serveringsförslag:

1. Varva kaksmulor, röran och bären och servera upplagt i glas/skålar.
2. **Eller** lägg upp i skålar separat för egen självservering till bords.