



## Ingredienser

2-3 gulerødder

Smørristede digestive:

100 g digestive

1 spsk. sukker

30 g smør

Limecreme:

1 1/4 dl piskefløde

1 1/4 dl creme fraiche 38%

2 spsk. flormelis

1/2 tsk. vanillesukker

Skal og saft af 1/2 usprøjtet lime

Pynt:

Blåbær

Pekannødder

Lidt hakket hvid chokolade

## Beskrivelse

Smørristede digestive:

Knus kiksene i en pose og bland sukker i. Smelt smørret på en pande. Når smørret er smeltet, hældes kikseblandingen på. Rist blandingen under omrøring til den er gylden. Bred den ud på en tallerken og lad den afkøle helt.

Limecreme:

Pisk fløden stiv. Kom creme fraiche, flormelis og vanillesukker i. Riv limeskal i og pres limesaften i. Pisk limecremen stiv.

Læg et lag limecreme i bunden af et glas. Kom et lag smørristede digestive oven på.

Så et lag revne gulerødder. Gentag lagene. Slut af med limecreme.

Pynt gulerodsdesserten med blåbær, pekannødder og hakket hvid chokolade.