

Hytteostdessert med gojibær og appelsinsirup

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g hytteost
1 tsk. vanillesukker

Topping:
2 spsk. gojibær

Appelsinsirup:
Saft af 2 appelsiner
1 tsk. ahornsirup
2 stjerneanis

Beskrivelse

Dag 1:

Kom gojibær i et glas og fyld koldt vand på til det dækker. Lad dem trække natten over i køleskabet.

Dag 2:

Hæld vandet fra gojibærerne og lad dem dryppe af.

Appelsinsirup: Pres saften fra appelsinerne. Kom appelsinsaft, ahornsirup og stjerneanis i en kasserolle. Bring saften i kog og lad den småkoge til en sirupsagtig konsistens. Tag den af varmen og lad den køle af.

Rør hytteosten med vanillesukker og fordel den i to glas. Kom de afdryppede gojibær på toppen. Hæld den kolde appelsinsirup over.