

Flødedessert med appelsin

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

5 dl piskefløde

4 spsk. sukker

Revet skal af 1 usprøjtet appelsin

1/2 stang vanille

3 blade husblas

Topping:

8 brunkager, rest

1 appelsin

Lidt soltørrede tranebær

Beskrivelse

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 minutter.

Hæld fløden i en kasserolle sammen med sukker, revet appelsinskal, vanillekorn og den tomme vanillestang. Giv flødeblandingen et opkog. Tag gryden fra varmen, tag vanillestangen op og smelt den opblødte husblas i appelsinfløden. Fordel desserten i fire portionsglas og stil dem i køleskabet 4-6 timer.

Hak brunkager og tranebær fint. Skær appelsinen i fileter.

Pynt desserten med hakket brunkage, appelsinfileter og hakkede tranebær ved servering.