

Hytte a la mande

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g hytteost

1 spsk. sukker

1 spsk. chiafrø

2 tsk. vanillesukker

Revet skal af 1 usprøjtet citron

25 g mandler

0,75 dl piskefløde

Topping:

Kirsebærsauce

Mandelsplitter

Beskrivelse

Smut mandlerne og hak dem mellemfint.

Bland hytteost, sukker, chiafrø, vanillesukker, citronskal og mandler.

Pisk fløden og vend flødeskummet i hytteosten. Fordel hytte a la manden i 4 portionsglas.

Sæt desserten på køl i nogle timer eller natten over.

Server hytte a la manden med kirsebærsauce. Pynt med mandelsplitter.