



Beskrivelse

Husblassen udblødes i koldt vand. Varm den koncentrerede hyldeblomstdrik i en gryde og smelt den udblødte husblas heri. Afkøl hyldeblomstdrikken til stuetemperatur og rør græsk yoghurt og de udskrabede korn fra vanillestangen i. Pisk piskefløden til flødeskum og vend det i hyldeblomstblandingen. Brug evt. håndmikser til at piske blandingen sammen. Fordel desserten i 4 glas. Sættes i køleskabet 3-4 timer til desserten er helt stivnet. Pynt med jordbærskiver og citronmelisse. Server evt. flere jordbær til desserten.

Ingredienser

2 dl koncentreret hyldeblomstsaft
(Rynkeby)
2 blade husblas
250 g græsk yoghurt
1 stang vanille
1 dl piskefløde

Pynt: Jordbær og citronmelisse