



## Beskrivelse

Hak Daimen, knus makronerne og kom dem i bunden af et tærtefad. Pisk fløden stiv med flormelis og vanillesukker og vend creme fraichen i. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Læg først cremen og derefter gulerødderne over makronbunden. Sæt desserten på køl i 2 timer og server.

## Ingredienser

100 g Daim  
100 g makroner  
2½ dl piskefløde  
2 tsk. flormelis  
3 tsk. vanillesukker  
2½ dl cremefraiche 18%  
600-700 g revne gulerødder

## Variationer

Udskift de revne gulerødder med jordbær i skiver. Jordbærrene lægges på desserten lige inden servering.