

TINDVEDKREM

Varm opp tindvedbær og sukker i en kjele. Kjør i foodprosessor, eller rør godt i kjelen for å få ut all smaken av bærene. Sil gjennom en finmasket sil og avkjøl.

Visp fløten stiv og vend inn tindvedsaften. Topp med tinte tindvedbær. Oppbevares kaldt før servering.

INGREDIENSER

400 g Norrek tindved EPD: 4269700

5 dl sukker

1 l kremfløte

60 g sukker (til kremen)

Pynt:

200 g Norrek tindved EPD: 4269700