



Davids efterrätt

- med lingongrädde, vaniljglass och punsch.

Punschen balanserar lingonen så bra. Men det går ju att ta bort den och sockra lite alt. byta lingonsylten mot jordgubbssylt till en barnanpassad efterrätt.

Flera sa efteråt att de inte brukar gilla punsch, men tyckte ändå jättemycket om den här efterrätten.

Steg 1-2 kan du förbereda innan.

- 1) Vispa ca 0,5 dl grädde per person och rör i ca 1 msk lingonsylt per person tills grädden blir lätt rosa med röda prickar. Ställ svalt.
- 2) Ta fram höga glas och långa skedar.
- 3) Skeda upp ca 5-6 skedar/ ca 1,5 dl vaniljglass i varje glas.
- 4) Klicka över lingongrädden.
- 5) Häll över 1 knapp msk Flaggpunsch per glas.
- 6) Stoppa i skedarna och servera!

Passar en mindre efterrätt bättre - halvera receptet och servera i champagnekupor!

Hoppas att du också kommer att gilla den!