HAUGEN-GRUPPEN

Key Lime Shot Med Krisp (8 personer)

Preparation



Hacka kexen och stek dem i smör tillsammans med kanel, kardemumma och farinsocker tills det blivit knaprigt. Låt smulorna svalna och rör sedan i honung och kakao.

Vispa ihop den kondenserade mjölken med äggulorna, det smälta gelatinet (följ anvisningarna på förpackningen) och pressad lime. Häll krämen i serveringsglas och ställ kallt så krämen stelnar (ca 1 timme). Skeda sen över kexsmulorna, lägg på färska bär och servera.

Produkter

digestivekex	100g
smör	50g
mald kanel	1 tsk
mald kardemumma	0,5 tsk
farinsocker	1 msk
Törsleff´s Flytande Ekologiska Honung	1 msk
kakaopulver	1 msk
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
äggulor, ekologiska	4 st
Gelatinblad	1 st
nypressad lime	1 dl

**Allergens*