

# Kransekagedessert m. frisk frugt

## Mandag 9.marts 2020

### Ingredienser

400 gr. færdig kransekagemasse  
100 gr. mørk  
overtrækschokolade

½ cremepulver  
2½ dl. mælk

1/4 piskefløde

Jordbær kiwi, druer  
Hvad der fåes

### Fremgangsmåde.

Lav en tynd bund af kransemassen f.eks. aflang eller lav runde 8 cm. diameter og sprøjt små toppe langs siderne.

Bag v.220 grader 8-10 til de er gyldne.

Efter afkøling smøres bunden med smeltet chokolade.

Chokoladen smeltes i vandbad pas på det ikke bliver for varmt og at der ikke kommer vand i, så bliver chokoladen grå.

Rør kagecremen efter anvisningen på æsken, når den har hvilet piskes fløden og blandes i cremen

Ned af midten lægges cremen.

Jordbærrene skæres i passende skiver og kagen pyntes med de forskellige frugter.

Der kan serveres ekstra flødeskum eller creme fraiche, men ikke nødvendigt.