

Citronostecreme med hindbær

Mandag 6. oktober 2025

Ingredienser

225 gr. friske/frosne hindbær

1 spsk. brun farin

2½ dl fløde

200 gr. flødeost

½ dl flormelis

revet skal fra 1 citron

2 spsk. citronsaft

10 makroner

Fremgangsmåde

Tag hindbærerne og bland med brun farin i en lille gryde. Giv bærerne et opkog, Tag bærerne op og kog saften lidt ind og lad det køle ned. Kom bærerne retur

Pisk fløden sammen med flødeost, citronsaft og -skal. Pisk til du har en creme som pisket flødeskum.

Start med at knuse nogle makroner i bunden af portionsglassene. Tilsæt et par skefulde hindbærmos og derefter et par gode klatter citroncreme.

Top med makroner og evt. mynte.

Gem evt. lidt hindbær til at ligge på toppen.