

Frysta lingon med varm kolasås och vaniljglass samt en klick grädde

Ingredienser:

- 1 L vispgrädde
- 3 dl ljus sirap
- 3 dl socker
- 3/4 msk vaniljsocker
- 1 1/2 l djupfrysta lingon
- 1 1/2 l vaniljglass
- 12 st Vaniljkex

Gör så här

Blanda grädde, sirap och socker i en kastrull. Låt koka upp och sedan sjuda på svag värme till en krämig sås, ca 10 min. Ta kastrullen åt sidan och smaka av med vaniljsockret.

Lägg upp ett par glasskolor i coupeglas. Fördela de frysta lingonen. Häll den heta kolasåsen över och garnera med enklick grädde och ett vanilj kex

Smaklig måltid önskar

Lars / Ivica