

Ferskner og blåbær med sprød top 4 pers



Bund:

- 25 g kværnede hasselnødder
- 25 g kværnede mandler
- 25 g sukker
- 25 g brødkrummer
- 410 g ds ferskner i egen saft
- 125 g blåbær
- 1½ dl piskefløde
- Korn fra en vaniljestang
- 1 spsk flormelis

How to:

1. Rist de kværnede nødder og mandler let i en stegepande, sammen med sukker og brødkrummer, til de er gyldne
2. Tag den af varmen og lad den køle
3. Kom fersknerne i en foodprocessor eller blender og kør dem med nok ferskensaft, til at danne en tyk jævn pure
4. Vend blåbærrene i pureen med let hånd og hæld det i fire glas, gem evt nogle til pynt
5. Pisk fløden sammen med vaniljekorn og flormelis til den er tyk, men ikke stiv
6. Fordel det over pureen og drys med nøddeblandingen, når pureen er kølet af, så top med de sidste blåbær