



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. februar 2012

Dessert

Sveskekage.



Ingredienser:

Udstenede svesker, vanilje, rørsukker, grovvalsede havregryn, smør, piskefløde - mængden afhænger af humør og kokkens fantasi.

Sveskerne koges med vanilje og hakkes groft med en kniv.

Havregryn blandes med rørsukker og steges sprødt i smør på pande.

Fløden piskes cremet. Halvdelen tages fra og piskes meget stiv. Den "faste" flødeskum lægges nederst i en skål.

Så skiftevis havremums og svesker og sluttelig den bløde flødeskum.