

Recept toetje

Het recept voor een toetje: een variant op 'rødgrø med fløde'

Nodig

flesje bessensap

citroen

kaneelstokje

3 eetlepels suiker

3 eetlepels griesmeel

room

Flesje bessensap met gelijke hoeveelheid water, een in stukken gesneden citroen en een kaneelstokje langzaam aan de kook brengen. Dan kaneelstokje en citroen eruit vissen (citroen wel goed uitdrukken). Vervolgens 3 eetlepels suiker en griesmeel al roerend erbij voegen, heel even laten doorkoken. Af laten koelen, dan met mixer koud en stevig kloppen. In schaaltes gieten, paar uur op laten stijven. Bij opdienen beetje ongeslagen en ongezoete room erop gieten, bestuiven met een beetje kaneel.