

Inkokta fikon med mandelgrädde

Ingredienser

4 Portioner

6-8 färska fikon 2 dl Blossa glögg med mandarinsmak eller apelsin lättglögg 1/2 vaniljstång 1 dl strösocker 1/2 apelsin Skalstrimlor

Mandelgrädde 2 dl vispgrädde 50 g mandelmassa

Gör så här

1. Skölj och dela fikonen i halvor. Koka upp glöggen med snittad vaniljstång, socker och apelsinskal. Låt lagen småkoka så att den blir simmig, ca 5 minuter.
2. Häll den varm lagen över fikonen i en skål. Låt svalna och stå kallt till serveringen.
3. Vispa grädden medelhård. Riv mandelmassan, vänd ner den i grädden och rör om. Fördela fikonen i glas och servera mandelgrädde till.

