

BÄRKOMPOTT OCH LÄTTLAGAD KESOKAKA



Tips!

Bärkompott med lite mjölk – en enkel vardagsdessert.

Kesokaka 4 port.

- 250 g keso
- ½ dl sötmandel
- 2 ägg
- 2 msk socker
- 1 ½ msk vetemjöl
- 2 dl mjölk



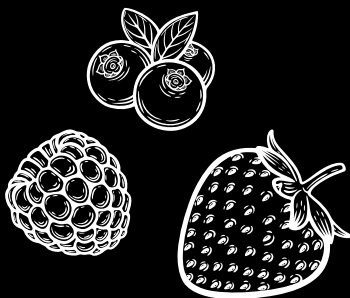
Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skälla och hacka mandeln grovt.
3. Vispa ägg och socker. Blanda i mjöl, mjölk, keso och mandel.
4. Häll smeten i en vid, smord och ugnssäker form.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 45 minuter. Ostkakan skall ha stelnat samt fått lite gyllene färg.

Foto: Shutterstock

Bärkompott 4 port.

- ½ liter färskas eller frysta bär
- 2 dl röd saft
- 4 dl vatten
- 3 msk potatismjöl



Gör så här

Lägg färskas eller otinade frysta bär i en skål. Blanda saft, vatten och potatismjöl i en kastrull. Rör om med jämna tag mot botten tills det kokar upp. Häll omedelbart krämen över bären.