

# FLØDERAND

(6 pers.)

7 blade husblas  
7 dl piskefløde  
70 g flormelis  
1 vaniljestang  
300 g friske bær

Udblød husblasen i koldt vand. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pisk 6 1/2 dl fløde med flormelis og vaniljekorn til en let skum. Lun resten

af fløden, smelt husblasen deri og lad den køle. Spray en randform med et tyndt lag sprayfedt, vend fløden i det piskede skum og kornblandingen i formen. Stil fløde-

randen på køl i mindst 3 timer, vend den ud på et fad og server randen fyldt med friske bær.

