

FYLDTE JORDBÆR

Når jordbær udhules, kan de fyldes med alskens lækkerier. Jeg har fyldt dem med den dejligste flødeostecreme, der på en gang er sød og syrlig og giver en god kontrast til de friske bær - både på smag og konsistens.

Til

- 75 g flødeost naturel
- 25 g smør
- 50 g flormelis
- ca. 20 jordbær (helst store, så der er plads til fylDET)
- 1 Digestive kiks

Pisk flødeost, smør og flormelis til en glat og jævn masse. Kom cremen i en sprøjtepose og læg den på køl (gerne et par timer, så den bliver mere fast). Du kan også sagtens lave fylDET dagen før.

Skyl jordbærerne og lad dem dryppe af på et viskestykke eller et stykke køkkenrulle. Skær den grønne top/stilk af ved at skære et hul rundt om stilken, ned i jordbærret, så der er plads til så meget fyld som muligt.

Fyld jordbærerne med cremen - brug evt. en tyllé på sprøjteposen (kan sagtens udelades).

Knus kiksén og drys på cremen lige inden servering.

