

Oppskrift

Tilslørte bondepiker



1

Pisk fløten stiv til krem.

2

Ha sukker, strøbrød og kanel i en varm panne og rør jevnlig rundt i et par minutter. Hell over på brett og avkjøl.

3

Legg krem, smuler og syltetøy lagvis i glass til porsjon eller i bolle.

Ingredienser

Fløte	7,5 dl
Sukker	4 ss
Strøbrød, knust kjeks eller kakesmuler	5 dl
Kanel	1 ts
Eplesyltetøy	9 dl