

Daim parfait med bærkompot.

8 pasteuriserede æggeblommer røres med 125 gr. flormelis.

Kornene fra 1 vanillestang skræbes ud og blandes i sammen med 1 l. stiftpisket flødeskum.

125 gr. Daim hakkes groft og vendes i.

Skal fryse min. 4 timer.

Bærkompot:

Ca. 250 gr. bær (Brombær – hindbær) lægges i et ildfast fast og drysses med ½ dl. sukker sættes tildækket med alufolie i en 200 grader varm ovn i ca. 20 min.

Bærrene vendes af og til forsigtigt så der dannes saft.

Efter ca. 20 min. sies saften fra og koges ind til der er ca. 2/3 tilbage.

Kompotten hældes over bærrene ved servering.

