Gulerodsdessert - *med Dajm, makroner og vaniljecreme*

4 personer

Ingredienser:

- 100 gr. Dajm
- 100 gr. makroner
- 2,5 dl. piskefløde
- 2 tsk. flormelis
- 3 tsk. vaniljesukker
- 2 dl. cremefraiche 18 %
- 300 gr. revne gulerødder



Hak Dajm, knus makronerne og kom det i bunden af et portionsglas/skål.

Pisk fløden stiv med flormelis og vaniljesukker og vend cremefraichen i.

Skræl gulerødderne og riv dem groft. Læg først cremen og derefter gulerødderne over makron/Dajm bunden.

Pynt med lidt chokolade eller Dajm stykker.

Sæt desserten på køl i 2 timer og server.

God appetit!