

# OPSKRIFT



## SNEHVID

### Cocktail

Opskrift - 2-3 pers.



#### Det skal du bruge:

Hr. Skov Valnød snaps

¼ Fløde

80 g. hvid chokolade

En knivspids lakridspulver pr. drink

#### Sådan gør du:

1. Varm chokoladen langsomt op med fløden til 45°, i 2-3 min. under konstant omrøring.
2. Køles derefter ned i køleskab. (kan med fordel laves dagen før.)
3. Shake 8 cl. flødeblanding med 3 cl. valnød snaps, og sigt fint i et cocktailglas.
4. Drys med lidt lakridspulver på toppen.

Så har du dig en lækker, cremet cocktail.

Kan serveres i stedet for dessert, alene eller til kaffen.

Video til opskriften



Danske og vilde råvarer.  
Dansk produceret.



## RABARBERTRIFLI

Opskrift - 2 pers.

### Det skal du bruge:

1 glas Hr. Skov rabarbergrød  
100 g. kiks/makroner

1,5 dl. piskefløde  
2 æggeblommer  
30 g. sukker  
½ vaniljestang  
saft fra en lime



*Video til opskriften*

### Sådan gør du:

1. Pisk æggeblommer og sukker til en luftig tyk æggesnaps - og til sukkeret er pisket godt ud i.
2. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud med en kniv, og tilsæt sammen med limesaften i æggesnapsen.
3. Pisk fløden til en luftig skum.
4. Vend derefter flødeskum forsigtigt sammen med æggesnapsen, så har du en lækker vanilje-råcreme.
5. Anret i glas, skiftevis med rabarbergrød, knuste makroner/kiks og vanilje-råcreme.
6. Slut af med vanilje-råcreme og pynt evt. af med citronmelisse.

**Serveres med et køligt glas rosé likør!**