



En explosion av vanilj

Tillagning

Tillredning:

1. Blötlägg de torkade tranbären i varmt grönt te i 15 min. Sila och låt tranbären rinna av och torka. Lägg mandelspån i en tjockbottnad stekpanna. Rör om ofta på medelvärme tills de är gyllenbruna.
2. Skär vaniljstången på längden och ta ur fröna. Vispa Alpro Airy & Creamy tillsammans med vaniljfröna.
3. Vänd försiktigt ner den vispade grädden i Alpro vaniljkrämen.
4. Häll vaniljkräm i serveringglas och toppa med rostade mandelspån och tranbär.


4 portioner


25min



Ingredienser

- 375 g Alpro vaniljdessert
- 4 msk flagad mandel
- 3 msk torkade tranbär
- 20 cl varmt grönt te
- 1/2 vaniljstång
- 15 cl Alpro Airy & Creamy

Tillagad med

Alpro Soya Airy & Creamy



Alpro vaniļsāš

