

Vinterdessert med appelsin og sjokolade (når du har 5 minutter til overs)

Det er ikke alltid man kan unne seg dessert. Eller i hvertfall kan ikke Bollefrua det. Men denne superfreshe desserten er en hårsbredd unna å bare spise en frukt. Og frukt må man jo ha, lizm.

Bollefruas vinterdessert:

(1 porsjon)

1 appelsin

1 rute mørk sjokolade, grovhakket

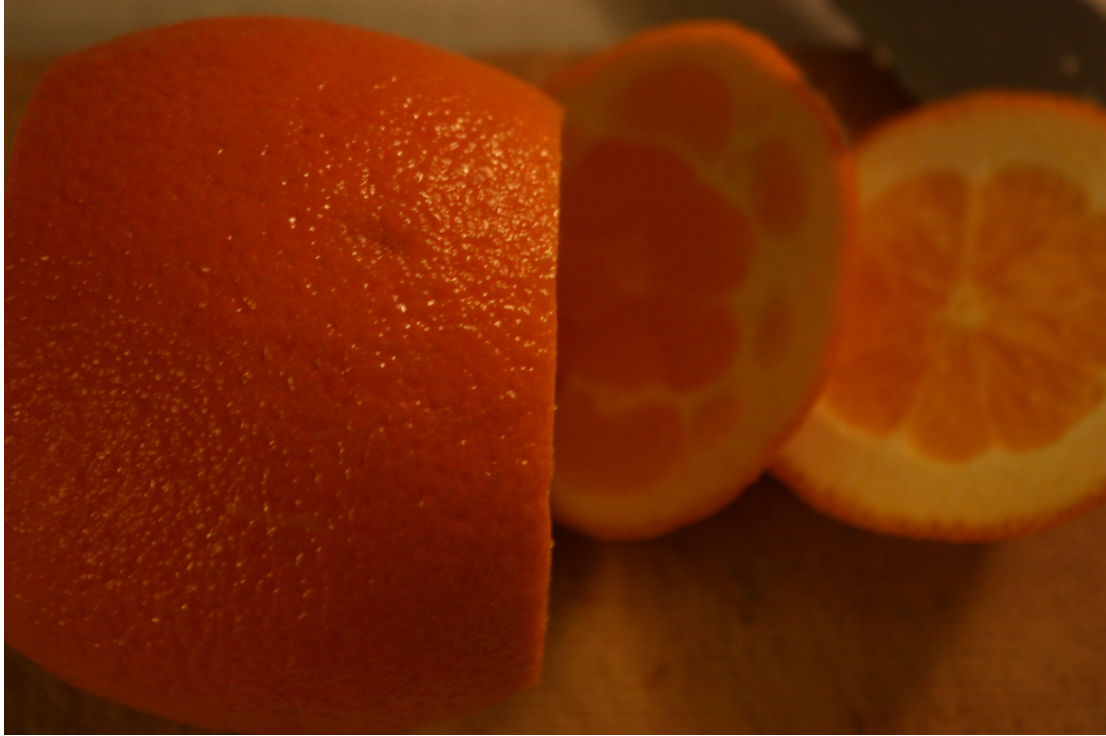
3-4 mandler, ristet lett i en panne

en ts creme fraiche (rør litt i den så blir den rennende)

Begynn med å filetere appelsinen.



Skjær av toppen og bunnen av appelsinen.



Skjær av sidene slik at du får med deg den ytterste hinnen av selve appelsinkjøttet.



Til den ser det sånn ut:



Skjær så ut hver filet så de er fri for hinner.



Så er det bare å dandere alle godsakene på en tallerken.



