

Digestivetårta med blåbärskräm

Här kommer tips på en riktigt smarrig efterrätt till Valborg. Har ätit den hos Ola och Malin vid två tillfällen och jag bara älskar den!! Har gjort en själv som får stå i kylen och gojsa till sig över natten. Egentligen ska det vara drottningkräm, men jag hittade ingen varken på ICA eller Coop så det fick bli blåbärskräm istället.



Digestivetårta med blåbärskräm

Botten

1/2 paket digestivekex (200 g)
100 g smör
3 msk socker

Lager 1

3 dl grädde

1msk vaniljsocker
200 g Philadelphiaost
1 1/2 dl florsocker
Några droppar citronsaft

Lager 2

1 påse drottningkräm/blåbärskräM (pulver)

Gör så här: Smula sönder kexen. Blanda med sockret. Smält smöret och blanda ihop med kexsmulorna. Tryck ned hårt på botten i en form med löstagbar kant.

Blanda vaniljsocker och grädde. Vispa grädden hårt. Vänd ner först Philadelphia och sedan florsocker. Pressa i några droppar citron. Bred gräddblandningen över digestivekexsmulet.

Blanda 1 påse kräm (pulver) med lite mindre vatten än vad som står på paketet. Bred krämen över gräddblandningen. Ställ i kylan någon timme eller över natten. Garnera med blåbär vid servering.

TREVLIG VALBORG!