



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

KANELGRØD MED BAGTE BLODAPPELSINER OG AMARENA KIRSEBÆR





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

KANELGRØD MED BAGTE BLODAPPELSINER OG AMARENA KIRSEBÆR

10 portioner

INGREDIENSER:

Grød

250g Tørsleffs forkogt Tritordeum®
6 dl mælk
1 stk kanelstang
1 stk Tørsleffs vaniljestang vanilla tahitensis

Pynt

3 stk appelsiner, gerne blodappelsiner
3 spsk honning
1 tsk stødt kanel
Tørsleffs amarena kirsebær

100g Tørsleffs kondenseret mælk
150g mascarpone
2,5 dl fløde

TILBEREDNING:

Tritordeum®, mælk, kanel og vaniljestang bringes i kog og simrer cirka 15 minutter. Afkøles til håndvarmt. Smag til med kondenseret mælk for sødme og rør mascarpone i. Pisk fløden og fold flødeskummen i. Anret grøden i mindre glas.

Fjern skrællen på appelsinerne, og skær dem i 1cm tykke skiver. Læg frugten i et ovnfastfad og drizzle skiverne med honning og en smule kanel. Bages i 15 minutter ved 200°C. Afkøles

Top grøden med de kølede, bagte appelsiner og amarena kirsebær.