Enkel fruktdessert med vaniljeyoghurt og krydder

Ingredienser



Fruktbiter i kryddersirup:
♥ 3 epler
♥ 2 nektariner
♥ 2 fersken
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 4 kanelstenger
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 2 ss akasiehonning
♥ 1 dl mango- og eplejuice (se tips)

Øvrige ingredienser:
♥ 8 Bixitkjeks (se tips)
♥ 350 g gresk yoghurt med vanilje (se tips)
♥ 4 ss valnøtter

Fremgangsmåte

Rens frukten og del den i terninger. Ha fruktbitene i en stekepanne. Tilsett krydder, sukker, honning og juice.

Varm opp blandingen og la den småkoke i ca. 10 minutter til fruktbitene er møre og væsken har fått konsistens som tynn sirup.

Avkjøl.

Finn frem 4 glass. Ha først knuste kjeksbiter nederst i glassene.

Dekk med en god spiseskje gresk yoghurt med vaniljesmak og deretter fordel over fruktbiter og kryddersirup.

Legg på mer knuste havrekjeks og dekk med nytt lag vaniljeyoghurt og fruktbiter.

Pynt med litt knuste valnøtter på toppen.

Tips

♥ Jeg brukte juice med mango og eple som er supergod. Du kan alterantivt bruke eplejuice, appelsinjuice eller tropisk juice.

♥ Jeg liker å bruke gresk yoghurt med vaniljesmak som har tykk konsistens og som smaker søtt og deilig av vanilje. Fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Alternativt kan du bruke gresk yoghurt naturell og røre inn litt vaniljesukker eller vaniljepasta. Det går også an å bruke vaniljekesam.

♥ Bixit er en grov og søt havrekjeks som passer veldig godt til denne desserten. Bixit er lett å knuse med hendene rett i glassene. Andre typer havrekjeks eller grove kornkjeks (slik som Digesive) kan selvsagt også brukes.

♥ Denne fruktdessert smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-fruktdessert-med-vaniljeyoghurt-og-krydder