

Camembert med fikon och kolasås

Ingredienser

4 st camembert, halvmånar
8 färska eller konserverade fikon

Kolasås

1,5 dl socker
1,5 dl vispgrädde
1,5 dl ljus sirap
70 g mörk blockchoklad

Garnering och servering

Citronmeliss
hjortronsylt

Gör så här

Blanda alla ingredienser till såsen i en kastrull och låt koka i cirka 15 minuter eller tills den tjocknar. Ringla osten över den rumstempererade osten. Lägg fikon mellan ostarna. Garnera med citronmeliss. Servera hjortronsylt till.