

DESSERT

CAMEMBERT MED FIKON OCH KOLASÅS

6 st camembert, halvmånar
12 färska eller konserverade fikon

Kolasås

2 dl socker
2 dl vispgrädde
2 dl ljus sirap
100 g mörk blockchoklad

Garnering och servering

Citronmeliss
Hjortronsylt

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

