

Cranachan

För 10 personer

5 msk hasselnötter eller sötmandel

7 msk havregryn

5 rutor mörk choklad

2,5 msk rå-/rörsocker

5 dl hallon

5 dl vispgrädde

2,5 msk flytande honung

2,5 msk whisky

Myntblad till garnering

Finhacka nötter eller mandel.

Rosta nötter eller mandel och havregryn i en torr och het stekpanna tills de fått en lätt gyllenbrun färg. Låt svalna.

Riv chokladen och blanda den med det rostade och sockret.

Spara några hallon till garnering och gaffelmosa resten av hallonen

Vispa grädden fluffig och rör försiktigt ner honung och whisky.

Varva gräddblandningen med bärmoset och havreblandningen i några lager (spara lite av havreblandningen till garnering) i små glas. Ställ glasen kallt till serveringen.

Strö över resten av havreblandningen och garnera med hallon och ett myntblad vid servering.