



## Recept för Gottshotarna

Detta gäller för samtliga recept:

- Ger 10 portioner. 1 portion = 0,5 dl = ca 100 kcal.
- Blanda alla ingredienser. Mixa slätt. Klart!



### Aprikosmums

Förvaras i kylskåp och håller då i upp till 48 timmar.

- 2 dl vispgrädde
- 1 dl naturell kvarg (10%)
- 1 dl mjölk (3%)
- 1 dl aprikospuré (ca 130 g = ca 10 st aprikoshalvor)
- 1 tsk vaniljsocker

### Bananchokad

Förvaras i kylskåp och håller då i upp till 48 timmar.

- 1 dl vispgrädde
- 1 dl naturell kvarg (10%)
- 2 dl gräddglass, vanilj
- 2.0 msk naturell mild rapsolja
- 1 st. mogen banan
- 1 msk kakaopulver



### Lingondröm

Förvaras i kylskåp och håller då i upp till 48 timmar.

- 1.5 dl vispgrädde
- 1,5 dl naturell kvarg (10%)
- 1,5 dl mjölk (3%)
- 1 dl lingonsylt

### Äggtoddy

Förvaras i kylskåp och håller då i upp till 24 timmar

- 2.5 dl vispgrädde
- 1 dl mjölk (3%)
- 0.5 dl socker
- 7 st. färska äggulor\* (se nedan)

Välj smaksättning: pressad lime, citron eller apelsin, svartvinbärssaft, kanel, kaffe eller kakaopulver.



\* Av hänsyn till livsmedelssäkerhet ska endast kvalitetsstämplade svenska ägg användas. Läs mer på [SLV.se](http://SLV.se).