

Kaksviss med bär

Fyra personer 1 liter gammeldags vaniljglass 1 påse marängar 500 g jordgubbar 250 g hallon 1 dl vita chokladpellets 1 dl rostade kokosflakes cirka 20 blandade kakor (helst från Arbrå Ångbageri givetvis) Skopa upp glassen på ett stort serveringsfat. Krossa marängerna över med händerna. Snoppa och skiva jordgubbarna och strö över dem och hallonen. Fördela choklad och kokos över hela fatet. Krossa kakorna grovt i en mortel och strö det över fatet. Rör om lätt och servera direkt. Drycken till: Muscat de Beames de Venise RHONEDALEN / FRANKRIKE / GEORGES DUBOEUF /NR 8181 / 156 Beames de Venise är förföriskt gott till vaniljglass och den här sötnosen från Beaujolaiskändisen Duboeuf är härligt druvig med bergamott- och apelsintoner som är ljuvligt till kaksmul och vit choklad!