# MIDDAGS TIPSET

4 port

## JORDGUBBSMOUSSE

Enkel men ack så god efterrätt! Perfekt att göra i förväg.

**250 g jordgubbar**
**1 gelatinblad**
**1 dl florsocker**
**1 1/2 dl Arla® vispgrädde**

Låt gelatinet ligga i kallt vatten 5 min. Mixa det mesta av jordgubbarna men spara några till garnering. Blanda med florsocker. Ta upp gelatinet, smält det i en kastrull och rör ner i jordgubbsblandningen.
Vispa grädden lätt och vänd ner. Fördela moussen i glas och låt stå i kyl minst 2 tim. Garnera med resterande jordgubbar vid servering.

Scanna receptet till mobilen!