**Vispgröt med havreflarn och créme fraiche med vaniljsmak**

Fyra portioner

**Arbetsordning**

1. Tillred vispgröten och låt svalna.

2. Baka havreflarn.

3. Vispa vispgröten.

4. Vispa ihop créme fraiche-blandningen.

**Vispgröt**

1/2 l vatten

1 dl (ca. 60 g) lingon/vinbär

1 dl (ca. 60 g) hallon/jordgubbar

1 dl socker

1 tsk vaniljsocker

1 dl mannagryn

**Till garnering**

frysta hallon, vinbär eller jordgubbar

havreflarn

Mosa bären i botten av en kastrull. Tillsätt socker och vatten, koka i fem minuter. Häll i mannagrynen i kastrullen samtidigt som du rör om hela tiden. Låt gröten koka ungefär 10 minuter. Rör om då och då så att gröten inte bränns i botten. Låt svalna.

Vispa den svalnade vispgröten fluffig med elvisp. Portionera ut i efterrättsskålar tillsammans med créme fraiche-blandningen. Garnera med bär och havreflarn.

**Tips!** Du kan snabba upp avsvalnandet genom att tappa upp kallt vatten i diskhon och låta kastrullen stå där. Rör om för att ytterligare snabba upp processen.

**Tips!** Vispa med låg hastighet så blir vispgröten ännu fluffigare!

**Havreflarn** (15 st)

50 g smör

1 dl socker

1 ägg

2 dl havregryn

1 msk vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Värm ugnen till 200 grader. Smält smöret och låt svalna. Mät upp de torra ingredienserna i en skål. Tillsätt det svalnade smöret och ägget, blanda med en gaffel till en jämn deg. Klicka med hjälp av två matskedar ut degen på ett bakplåtspapper. Lämna rejält med mellanrum, degen flyter ut i ugnen. Grädda mitt i ugnen fem till sju minuter. Låt svalna på plåten.

**Tips!** Böj havreflarnen medan de fortfarande är varma. Du kan forma dem med en kavel för att få en fin rundad form.

**Créme fraiche med vaniljsmak**

1 dl créme fraiche

1/2 dl vispgrädde

1 msk socker

1 tsk vaniljsocker

Mät upp ingredienserna i en djup skål och vispa till ett mjukt skum.

**INFO**

Vispgröt, klappgröt, bärgröt, vispad lingongröt, kärt barn har många namn. Det traditionella vispgröt-bäret är lingon men utöver det så kan man laga vispgröt till exempel på vinbär, hallon, rabarber och äpplen. Också bärsafter eller puréer går att använda.

**INFO**

Prova några av följande smakkombinationer! Med lingon och vinbär passar vanilj, äpple får mer smak av kanel och blåbärsgröt smakar utsökt med kardemumma.