

Gratinerade björnbär (4 port)

2 pkt frysta björnbär (á 200 g)
2-3 msk socker
1,5 dl creme fraiche
1-2 msk citruslikör
4 msk råsocker

- Häll ut de frysta bären direkt i ugnsfasta portionsformar eller i en större form.
- Strö socker över bären.
- Blanda creme fraiche med likör, klicka blandningen över bären och toppa med råsocker strö.
- Gratinerar i övre delen av ugnen i 10 minuter i 250° C.
- Servera varma eller ljumna.

