

Lavendelcrème

5 dl Mjök

2-3 färska lavendelblommor (Klippes precis under blomman)

1½ dl strösocker

5 st äggulor

3/4 dl majsstärkelse

50 g smör (rumstempererat)

1 ½ dl Vispgrädde

Koka upp mjölken med lavendelblommorna.

Plocka bort blommorna.

Vispa strösocker, äggula och majsstärkelse vitt och pösigt.

Sila över den varma mjölken under vispning.

Häll tillbaka blandningen i kastrullen och värm upp under vispning, håll över i en skål när blandningen tjocknat riktigt ordentligt.

Smält smöret i den varma krämen under vispning, fortsätt vispa tills krämen är slät.

Kyl ner krämen i kylskåpet, rör då och då, så kallnar den fortare

Vispa grädden fluffig och vänd försiktigt ner dem i den kalla crèmen.

Servera till efterrättspaj eller färska bär, tex, hallon och blåbär