



LU skyrkaka

1 pk LU Bastogne kex
50gr smjör
1 stór dós bláberja & jarðberja skyr
½ l rjómi
70gr dökktt súkkulaði – saxað
Ber til skrauts

Aðferð:

Myljið kexið niður (í poka með kókukefli eða í matvinnsluvél) og bræðið smjörið. Hellið smjörunu yfir kexmylsnuna og blandið vel saman, kælið. Þeytið rjómann og bætið skyrinu varlega saman við með sleif þar til vel blandað.

Samsetning

- Leggið mulið kex í botninn á glasi/skál og því næst smá skyrblöndu.
- Endurtakið skref 1.
- Skreytið með söxuðu súkkulaði og berjum.
- Athugið að hægt er að gera skref 1 aðeins einu sinni og þá hafa þykkara lag bæði af muldu kexi og skyrblöndu.
- Einnig er hægt að setja skyrkökuna í eina stóra skál/fat í einu eða tveimur lögum.



Flairi uppskriftir og hugmyndir má sjá á :
<http://www.gotteri.is/>

Umsjón: Berglind Hreiðarsdóttir
hjá Gotteri og gersemar.
Netfang: gotteri@gotteri.is
Útgefandi: Innnes ehf.



LU skyrkaka:
Nánari upplýsingar



Eplamylja með LU-kexi

3 meðalstór epli
100 g smjör
2 msk. kanill
1 dl púðursykur
½ pakki LU Bastogne-kex
1 ½ dl hakkaðar heslihnetur
2 msk. sykur
100 g brætt smjör

fyrir 4-6



Bakstur: 175°C
Tími: 20-25 mínútur

Hitið ofn í 175°C. Kjarnhreinsið og afhýðið eplin og skerið þau í bita, geymið í skál til hliðar. Setjið smjör, kanil og púðursykur í pott og hitið í 2-3 mínútur. Hellið yfir eplin og blandið vel saman, setjið í eldfast form. Blandið LU Bastogne-kexi, heslihnetum, sykri og bræddu smjöri saman í matvinnsluvél, passið að blanda ekki of lengi saman, betra að mylsnan sé dálítið gróf. Dreifið henni yfir eplin og bakið í 20-25 mínútur. Berið fram með þeyttum rjóma.