

## **Blåbärspudding – Björngott, - 4 personer**

1 dl blåbärssylt  
2 gelatinblad  
3 dl vispgrädde  
2 msk honung  
1 tsk vaniljsocker  
3 dl vaniljyoghurt

### ***Dekoration***

½ dl flagad mandel  
blåbär

**Här kommer då mina ändringar** – Jag använde en vaniljstång. I stället för gelatinblad – gelatinpulver motsvarande detsamma. Jag hade glömt att ta fram och tina upp blåbär för dekoration så jag ritade rosa glasyrhjärtan som dekoration tillsammans med den flagade mandeln.

### **Tillagning**

Lägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 10 minuter. Koka upp grädden och rör ner honung och vaniljsocker. Ta upp gelatinbladen, krama ur dem väl och smält dem i den kokta grädden. Vänd ner yoghurt och sylt. Häll upp blandningen i portionsformar eller glas. Ställ i kylan minst 2 timmar. Garnera med mandel och färska blåbär.

- Även detta recept hittade jag i recepthäftet från 2006 som givits ut av Delicard