

Per portion
Energi
215 kcal
Protein
1,5 g

MARÄNGSVISS MED BLÅBÄR & CHOKLADSÅS

10 portioner

Blåbär och chokladsås

400 g Blåbärspuré, Findus 96012384
1 dl Äppeljuice
0,5 dl Socker
1 msk Kakao
1 msk Thick & Easy™, Findus 96012898

2,5 dl Vispgrädde
100 g Maräng
2,5 st Banan

Sjud upp blåbärspuré, äppeljuice, socker och kakao. Ta från plattan och blanda i Thick & Easy™. Låt svalna.

Vispa grädde och skiva bananer. Varva maräng, grädde, bananer och blåbärssås.

Servera.

TIPS!
Till timbalkonsistens
byt ut marängerna
mot Pannkaksplätt,
timbal, Findus 96008667,
samt mosa bananen
(mogen) väl.

Findus

Findus Blåbärspuré

är en värmebehandlad, slät och osötad puré gjord på rena råvaror.

Purén är lösfryst i små bitar som är enkla att portionera.



BLÅBÄRSKRÄM MED HAVRESMUL & GRÄDDE

10 portioner

600 g Blåbärspuré, *Findus 96012384*
100 g Marsansås
1 dl Florsocker

Havresmul

100 g Smör
6 dl Havregryn
1 dl Socker

2,5 dl Visprädde

Tina purén och blanda med marsansås och florsocker. Lägg i en spritspase.

Havresmul

Blanda smör, havregryn och socker och lägg i en stekpanna. Stek tills havregrynen får färg under omrörning eller lägg allt i ett bleck och sätt ugnen på 220°C ca 10-15 minuter.

Varva blåbärskräm och havresmul i portionsskålar och avsluta med grädde och lite havresmul på toppen.

BLÅBÄRSSOPPA

10 portioner

800 g Blåbärspuré, *Findus 96012384*
1,5 lit Vatten
1,5 dl Socker
1,75 msk Potatismjöl

Topping

100 g Mandelbiskvier

Sjud upp puré, vatten och socker. Red av med potatismjöl. Hacka mandelbiskvierna grovt eller servera dem hela till en varm eller kall soppa.

Tips! Ringla gärna lättvispad grädde över och toppa även med rostade kokosflingor. Det blir både vackert och gott!

BLÅBÄRSCEESECAKE

12 portioner

Botten

15 st Digestive kex
125 g Smör

Fyllning

250 g Blåbärspuré, *Findus 96012384*
400 g Färskost
1 dl Socker
1 tsk Vaniljsocker
4 st Ägg

Topping

50 g Blåbärspuré, *Findus 96012384*
0,5 msk Thick & Easy, *Findus 96012898*
3 dl Gräddfil
1 tsk Vaniljsocker
1 msk Socker

Botten

Krossa kexen fint. Smält smöret och blanda med smulorna. Tryck ut i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Sätt i kylen och låt stelna ca 10 minuter.

Fyllning

Vispa färskost, socker, vaniljsocker och vispa ner ett ägg i taget till en slät konsistens. Vispa sist ner tinad blåbärspuré. Sätt i ugn 175°C, ca 30-35 minuter. Ta ut och låt svalna något.

Topping

Tina blåbärspuré och vispa i Thick & Easy™.

Blanda gräddfil, vaniljsocker och socker. Bred på kakan och klicka ut blåbärspuré och dra ut den till mönster med en gaffel. Sätt i ugn 175°C ca 5-7 minuter. Ta ut och låt svalna.



Per portion
Energi
318 kcal
Protein
4 g

TIPS!
Till timbalkonsistens
ersätt havresmul
med riven Brödtimbal,
Findus 96008767
blandad med smält smör
och florsocker.



Per portion
Energi
158 kcal
Protein
1,7 g



Per portion
Energi
365 kcal
Protein
6,6 g

TIPS!
Till timbalkonsistens,
byt ut botten till finriven
Brödtimbal, *Findus*
96008767 och tryck
ut i botten.



Per portion
Energi
188 kcal
Protein
3,6 g

TIPS!
Vid timbalkonsistens:
Uteslut rulltårten och
spritsa blåbärs-
fyllningen mellan två
Pannkakspått, timbal,
Findus 96008667. Toppa
med blåbärsgrädde.

BLÅBÄRRULLTÅRTA MED BLÅBÄRSGRÄDDE

10 portioner

Blåbärsfyllning

200 g Blåbärspuré, Findus 96012384
0,75 g Socker
2 msk Thick & Easy™, Findus 96012898

Rulltårta

3 st Ägg
1,5 dl Socker
2 dl Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
0,5 dl Mjöl

100 g Blåbärspuré, Findus 96012384
0,5 dl Socker
2,5 dl Vispgrädde
Färska blåbär till garnering

Blåbärsfyllning

Värm Blåbärspuré och socker. Ta från plattan och vispa i Thick & Easy™.

Rulltårta

Vispa ägg och socker fluffigt. Vänd i de torra ingredienserna och vispa i mjölk. Lägg ett bakplåtspapper på ett bleck och bred ut sockerkaksmeten. Sätt i ugn 250°C i ca 4-5 minuter. Strö socker på ett annat bakplåtspapper och vänd upp den färdiga sockerkakan och bred på blåbärsfyllningen och rulla ihop till en rulle.

Sjud upp blåbärspuré och tillsätt socker. Vispa grädde och blanda med avsvalnad blåbärspuré.

Skiva en bit rulltårta och spritsa på blåbärsgrädde och garnera med färska blåbär.

Besök gärna vår webbaserade utbildning matviddysfagi.luvit.se
Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tfn 020-88 60 00 eller
specialfoods@se.findus.com www.specialfoods.se

