



Kongelig koldskål med jordbær

Sommerens dessert i en luksusudgave med sprøde kanel-sukkerbrød.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Aug



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

250 g nippede jordbær

6 dl kærnemælk

Korn af en halv stang vanille

2 spsk reven skal af usprøjtet citron

25 g rørsukker

1 dl piskefløde, pisket til tykt skum

Kanel-brød

8 papirtynde skiver brød

4-6 spsk kanelukker

Opskrift udviklet af Vibeke Lehn

Foto Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Blend jordbær, kærnemælk, vanillekorn og citronskal.
- 2 Pisk fløden stiv med sukkeret og vend den i kærnemælken.
- 3 Anret koldskålen i små glas eller skåle.
- 4 Drys brødkiverne med kanelsukker, rist dem gyldne og sprøde i ovnen og server dem til koldskålen.

