

Shrikand



Shrikand 4 port

5 dl grekisk eller turkisk yoghurt
 $\frac{1}{2}$ paket saffran + hett vatten (låt svalna)
 $\frac{1}{2}$ tsk malen kardemumma
5 msk florsocker (ev. mer)

Dekoration:

grovhackad mandel eller pistagenötter

Vispa yoghurten med elvisp pösigt. Vispa i saffran, kardemumma och socker. Låt shrikanden stå ca 1 timme i kylan. Skeda upp den i fina glas eller skålar och toppa med hackade mandlar eller pistagenötter.

Srikand mango och yoghurt dessert 4 port

4 dl grekisk eller turkisk yoghurt
2 msk florsocker

1 st mogen mango

1 st vaniljstång

Dekoration:

grovhackade pistagenötter

Vispa yoghurten med elvisp pösigt. Tillsätt florsockret , gröp ur vaniljfröna ur stånden med en vass kniv och vispa ihop allt till en slät konsistens. Ställ den kallt.

Skala mangon och skär den i bitar, kör i en matberedare till en slät puré. Om du har en stor mango kan du spara några bitar som dekoration. Skeda upp shrikand i fina glas, toppa med mangopuré eller grovhackade pistagenötter och servera.