



## Rå gulerodskage

### Ingredienser

250 gram makroner

½ liter piskefløde

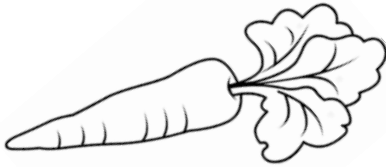
½ liter creme fraiche

4 spsk. flormelis

4 tsk. vaniljesukker

250 gram Daim eller anden chokolade

250 gram revet gulerødder



### Sådan gør du:

1. Knus makronerne, hak chokoladen og bland det sammen.
2. Pisk flødeskum med flormelis, bland med creme fraiche og vaniljesukker.
3. Kom det i et fad, eller en skål. Makronblandingen kommes i bunden, derpå kommes flødeblandingen over, derpå kommes de revede gulerødder. Kan også fordeles i flere lag.
4. Skal trække mindst 2 timer i køleskab før servering.

