

Lingonmousse med mandelbiskvier



4 portioner

1 dl lingon + några till garnering
2-3 msk strösocker
1 dl vispgrädde
1 dl kesella, 10%
50 g mandelbiskvier, ca 40 st

1. Stöt lingonen tillsammans med sockret med potatisstöt.
2. Vispa grädden.
3. Blanda ner kesella och lingon i grädden. Smaka av om det behövs mer socker, men biskvierna är också söta.
4. Fördela ungefär hälften av biskvierna i botten på små glas. Häll på moussen och strö över resten av lingon och biskvier.