

Klassikeren - Gammeldags koldskål med Karen Volfs Økologiske Kammerjunkere

Du skal bruge:

200 g Økologiske Kammerjunkere

6 dl tykmælk

4 dl kærnemælk

2 pasteuriserede æggeblommer

2 spsk sukker

1/2 stang vanilje

Flæk vaniljestangen, skrab kornene fri og bland dem med sukkeret. Pisk æg og vaniljesukker sammen i en skål. Tilsæt tykmælk og kærnemælk. Pisk koldskålen godt og smag evt. til med ekstra sukker.

Server med Økologiske Kammerjunkere.

Velbekomme!

Mørk chokoladebar med De gode Kammerjunkere fra Karen Volf

Du skal bruge (giver ca. 8 stk):

100 g De gode Kammerjunkere uden tilsat sukker

250 g mørk chokolade

50 g græskarkerner

50 g tørrede abrikoser

Sådan gør du:

Knus kammerjunkerne let og skær abrikoserne i tern. Hak chokoladen fint og smelt halvdelen over et vandbad. Når chokoladen er smeltet, tages den af varmen og resten af chokoladen røres i. Derefter blandes chokoladen med kammerjunkere, græskarkerner og abrikoser.

Hæld massen i en lille form (15x15cm) beklædt med bagepapir. Sæt formen på køl indtil chokoladen næsten er størknet helt.

Skær stykker af chokoladen og opbevar dem køligt i en tætsluttende beholder.

Velbekomme!