



LEVERANDØR TIL DET
KONGELIGE DANSKE HOF

SKÆLSKØR
FRUGTPLANTAGE®



MULDVARPESKUD

DEN GAMLE KLASSIKER I NEM UDGAVE

(10 PERS.)

INGREDIENSER

1 kg sveskegrød fra
Skælskør Frugtplantage®
100 g Sun Island hele smuttede mandler
eller mandelsplitter

Creme

4 pasteuriserede æggeblommer
30 g Svansø fint økologisk rørsukker
25 g maizena
2.5 dl sødmælk
2 tsk. vaniljesukker
2 dl piskefløde

Drys

100 g fintrevet mørk chokolade
75 g fintrevet mørkt rugbrød
Evt. kakaopulver

FREMGANGSMÅDE

De pasteuriserede æggeblommer piskes
med rørsukker og maizena.

Sødmælken bringes til kogepunktet og til-
sættes æggeblandingen, mens der røres rundt.
Hele blandingen koges op under omrøring.

Vaniljesukker tilsættes og cremen afkøles helt.
Fløden piskes til skum og blandes i cremen,
når den er kold.

Anrettes i portionsglas eller en stor skål.
Sveskegrøden lægges i bunden, mandlerne
drysses over, dernæst kagecremen og til sidst
drysses med blandingen af chokolade, rugbrød
og eventuelt kakao.

