**Sommer er bærtid!**

Finn fram bærbøtta og kom deg ut! Bærturen gir deg godt humør, trim og ikke minst naturens mest helsebringende og velsmakende fangst! Det beste er selvsagt å spise bærene naturelle! Der og da kan du se, lukte, smake og riktig meske deg med herlighetene. Jeg anbefaler disse to friske dessertene med bær:

**Tjukkmjølkspannacotta med molter og kardemommekrutonger (**6 personer)

Dette trenger du:

2.5 dl dl fløte

2.5dl tjukkmjølk fra Rørosmeieriet

½ vaniljestang eller 1 ts vaniljesukker

100 gram sukker

3 plater gelatin

Molter rørt med sukker

Eventuelt moltesirup

Legg gelatinplatene i kaldt vann i cirka 2-3 minutter før overflødig væske klemmes ut. Bland fløte, vaniljesukker (eller frøene fra vaniljestangen) og sukker i en kasserolle. Kok opp, og rør hele tiden slik at ikke noe brenner seg fast i bunnen av kasserollen. Ta kasserollen av platen. Avkjøl litt, og tilsett oppbløtte gelatinplater. Rør til dette har blitt en jevn masse. La blandingen avkjøles, før du tilsetter tjukkmjølk. Bland alt. Hell deretter massen i små porsjonsskåler. Sett disse kaldt. La formene stå til desserten har stivnet. Før servering legges litt rørte molter eller annen bær på. Du kan også ha over litt bærsirup. Strø over noen kardemommekrutonger rett før servering. Pynt gjerne med sitronmelisse.

**Kardemommekrutonger**

3 dl daggammel loff

100 gram smør

2 ts kardemomme

Skjær brødet i terninger på ca 1 x1 cm. Smelt smøret i middels varm panne, og stek brødterningene til de er gylne. Legg dem på tørkepapir for tørking. Strø over kardemomme. Disse er best nylaget, men kan oppbevares i tett boks med lokk.

Ta en tur en varm sommerdag til ei passe gammel hogstflate. Prøv på god granbonitet og solvendt li. Der vil du finne markjordbær som står der og bare venter på å bli plukket.

**Fromasj med markjordbær**

6 dl markjordbær

1 ½ dl melis

8 plater gelatin

½ l kremfløte

Rens bærene og skyll dem forsiktig i kaldt vann. Legg til side noen pene bær som brukes til pynt. Resten moses til en puré for hånd eller i en kjøkkenmaskin. Tilsett melis og rør massen søt og frisk. Gelatinplatene legges i kaldt vann 2-3 minutter før overflødig væske klemmes ut. Platene smeltes under stadig omrøring på svak varme. Deretter brukes en visp til å blande gelatinoppløsningen godt inn i markjordbærpuréen.

Kremfløten piskes stiv og halvparten tilsettes jordbærene. Bland dette forsiktig til en glatt masse. Resten av kremen vendes inn med en slikkepott.

Hell fromasjen over i en glassbolle. La den stå kjølig til den har stivnet. Pynt med friske bær før servering.

Tekst og foto: Kirsten Winge