

<b>Cheesecreme</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
150 g honning 200 g flødeost ( <b>ikke light</b> ) 150 g blødt smør evt. frugtfarve til chokoladecreme smeltes 50 g chokolade	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Rør ost og honning sammen</li> <li>4. Når cremen er glat, røres smørret i</li> <li>5. Tilsæt evt. frugtfarve eller chokolade</li> <li>6. Fordel cremen på kagerne med en ske eller sprøjtepose</li> <li>7. <b>Vær opmærksom på, at kagerne ikke kan fryses, når de har creme på</b></li> </ol>
<b>Redskaber</b>	

Birte Kjærs Opskrift