**Trollkrem**



* mål opp 2,5 dl blåbær
* mål opp 75 g sukker
* 0,5 ts vaniljesukker
* Tøm ingrediensane i Kenwood-bakebolla
* Vent på eggekvita til nr. 4.

**Så:**

* Finn fram ei lita skål.
* Få hjelp av ein vaksen til å kakke eit egg forsiktig i to.
* Skil eggekvita frå plomma ved å sila plomma i handa. (Hugs nyvaska hender)
* Hell eggekvita i Kenwood-bakebolla saman med resten av ingrediensene.
* Pisk ingrediensane til eit tjukt skum (ca. 5-10 min).

**Derretter:**

* Mål opp 3 dl vaniljesaus og hell over i ei lita mugge.
* Finn ein slikkepott og ei serveringsbolle. Når trollkremen er ferdig, skrapar du den over i serveringsbolla. Sett skåla på bordet saman med ei serveringsskei.