

## **I Simons panna**

**TVÅ NYTTIGA DESSERTER / 4 PERSONER**

### **Kryddig äppelkompott med vaniljyoghurt och rostad ekologisk dinkel**

3 st söta äpplen  
2 st kanelstänger  
2 st stjärnanis  
1 st thaiti vanilj  
2 dl vatten

Dela ned äpplen i grova bitar, koka i kastrull med kryddor och vatten till dom är mjuka. Varva med rostad dinkel och vaniljyoghurt i ett fint glas på fot. Garnera med citronmeliss.

### **Mörk nyttig chokladkaka**

300g mörk 70% choklad  
6 st ägg  
3 msk fruktsocker  
1 dl starkt kaffe  
riven kokos

Smält chokladen över vattenbad.  
Separera äggen och vispa upp vitan hårt  
Vispa sedan gulan med socker kaffe och vänd ner den smälta chokladen och sedan den vispade äggvitan.  
Baka av i form pudrad med riven kokos 200 grader i ca 10 min.

Servera med vaniljyoghurt.