

# Jordgubbstårta med kokos- & kolagrädde

Tid: Tid 30 min



## Gör så här

1. Vispa vispgrädden fluffig, vänd ner kokosgrädde och dulce de leche samt skalet från en lime till en kräm som blir lite grymig av kolakrämen.
2. Varva skivade jordgubbar och kokoskräm mellan tårtpottarna.
3. Toppa med jordgubbar, ärtskott och spåda blad. Tips: Gör pottarna lite mindre så är det lättare att bygga på höjden.

## Ingredienser:

2 pkt färdiga tårtpottar

### KOKOS- & KOLAGRÄDDE:

2 ½ dl kokosgrädde, Garant  
3 dl vispgrädde  
1 burk dulce de leche, 400 g  
skalet från 1 lime  
1 l skivade jordgubbar

### TOPPING:

1 l jordgubbar  
ärtskott, ängssyra eller andra  
ätbara blad