**Cranachan**

havermout
verse frambozen

diepvries frambozen
volle room
single malt whisky
vloeibare honing

Rooster de havermoutvlokken in een droge pan. Voeg na een paar minuutjes een tweetal soeplepels fijne suiker toe. Roer voortdurend om.

Maak een frambozencoulis. Verwarm een pak diepgevroren frambozen, voeg een paar eetlepels fijne suiker toe en zorg ervoor dat de suiker volledig opgelost is. Druk de vruchtenpap door een fijne zeef. Het is de bedoeling dat de coulis vrij is van pitjes.

Maak een drankje van een glas single malt whisky en een paar eetlepels vloeibare honing. Blijf roeren tot de honing opgelost is. Klop de slagroom tot hij bijna stijf is en roer om met het whiskydrankje.

Vul de glazen en wissel lagen coulis, whiskyroom, havermout en verse frambozen af in een hoog en breed glas. Eindig met een laagje havermout en een paar verse frambozen.

Zet de glazen een kwartiertje in de koelkast voor het opdienen.