



Multekrem

Ingredients

- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 3 dl multer

Servering:

- ? ekstra sukrede multer
- ♥ krumkaker, sandkaker eller kransekake



Instructions

Pisk kremfløten sammen med sukkeret til fast, luftig krem. Vend i multer og smak til med vaniljesukker.

Ha multekremen i serveringsbolle og sett i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Ha gjerne også en bolle med ekstra sukrede multer stående på bordet for de som liker å toppe multekremen sin med det.

Multekremen bør lages på serveringsdagen, så kremen er helt fersk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/21742)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21742>