



Ris à la Malta (Svensk riskrem med appelsin)

Ingredienser

- ♥ 6 dl ferdiglaget risgrøt
- ♥ 2 ss vaniljesukker
- ♥ 1 ss melis
- ♥ 3 dl kremfløte

Pynt:

- ♥ 4 appelsiner
- ♥ 50 g skåldede mandler
- ♥ lite kaneldryss



Fremgangsmåte

Rør den kalde risengrynsgrøten sammen med vaniljesukker og melis.

Pisk kremfløten til krem.

Vend kremen inn i risengrynsgrøten, litt og litt om gangen, til du får en luftig og tykk riskrem.

Fordel riskremen i dessertglass.

Skjær skallet av appelsinene og skjær ut appelsinfileter. Legg disse oppå riskremen og dryss over hakkede, skåldede mandler.

Gi desserten eventuelt et bittelite kaneldryss.

Sett i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ I stedet for å laget fileter av ferske appelsiner, kan du bruke hermetiske mandarinbåter.

♥ Se oppskrift på norsk Riskrem med rød saus. Vil du lage risgrøten selv, kan du bruke denne supre oppskriften på Risengrynsgrøt i ovn. Det er viktig at risgrøten du bruker er helt, helt kald, ellers smelter den piskede kremen. Det er ideelt å lage riskrem av risgrøtrester som du lar stå i kjøleskapet over natten.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22861>