



## Karamelliserte fersken med iskrem

### Ingredients

- ♥ 5 fersken
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 80 g smør
- ♥ 0,5 dl brunt sukker
- ♥ 1 kanelstang
- ♥ 2 ss brun rom (se tips)

Servering:

- ♥ 1 liter vaniljeis



### Instructions

Rens fersken for stener og skjær dem i båter. Ha ferskenbåtene i en bolle og bland med presset saft av en halv sitron (dette hindrer misfarging).

Ha smør, brunt sukker og kanelstang i en stekepanne.

Varm opp slik at smøret smelter. Ha ferskenbåtene i pannen.

La de steke i ca. 5 minutter på middels varme så de blir karamelliserte. Du vil se at ferskenbåtene gradvis vil bli mykere og avgi væske.

Tilsett brun rom og la småkoke videre i ca. 1 minutt.

Vips har du karamelliserte fersken i en nydelig saus! ☐☐

Serveres varme med vaniljeis!

### Tips

♥ Bruk fersken som er godt modne, men som likevel er nokså faste slik at ferskenbåtene holder fasongen. Ferskenbåtene vil bli myke ved oppvarming.

♥ Jeg har her brukt brun rom, men du kan også bruke hvit rom eller konjakk – eller ferskenlikør eller en annen likør du liker. Kjøpes på polet.

♥ Karamelliserte fersken kan også serveres med vaniljeyoghurt eller vaniljekesam. De er også kjempegode med krem og [pannekaker](#)!

♥ For flere deilige desserter med fersken, se [HER](#).

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/node/24610>