



Kirsebærkompott med iskrem og eggelikør

Ingredienser

Kirsebærkompott:

- ♥ 500 g moreller (uten sten, se tips)
- ♥ 1-1,5 dl sukker (se tips)
- ♥ 1,5 ss potetmel
- ♥ 1-2 ss kaldt vann

Servering:

- ♥ vanilje- eller karamelliskrem (se tips)
- ♥ eggelikør



Fremgangsmåte

Ha morellene i en kjele sammen med sukkeret og vannet. Varm opp til blandingen når kokepunktet og la den småkoke i 5-10 minutter men du rører av og til.

Rør ut potetmelet med litt kaldt vann. Hell potetmelsblanding i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt merke at kirsebærblendingen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kirsebærkompotten.

Dander desserten i dessertskåler ved først å ha iskrem i skålene og hell deretter over rikelig med eggelikør.

Legg på noen skjeer kirsebærkompott og server straks!

Tips

♥ I denne oppskriften kan du enten bruke friske moreller, hermetiske moreller (finnes på glass eller hermetikkboks) eller frosne moreller som du tiner. Pass i alle

tilfeller på at du fjerner stenene i morellene.

♥ Kirsebærkompotten kan serveres varm eller kald. Hvis du synes den blir for tykk ved avkjøling, kan du bare spe den med litt ekstra vann.

♥ Sukkermengden i kirsebærkompotten avhenger av hvor søte morellene er. Smak deg frem!

♥ Du kan bruke hjemmelaget vaniljeis eller ferdigkjøpt. Jeg brukte denne gangen ferdigkjøpt iskrem: "Premium Crème Brûlée" fra Diplom-Is, som har nydelig, mild karamellsmak som harmonerte veldig fint med kirsebærkompotten og eggelikøren.

♥ Eggelikør får du selvsagt kjøpt på polen. Mengden kan man jo tilpasse etter ønske, men jeg synes det er godt med nokså rikelig med eggelikør.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/kirsebaerkompott-med-iskrem-og-eggelikor>