Riskrem med jordbærsaus

Ingredienser

Riskrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss sukker
♥ 400 g kald risgrøt
♥ 1 ts vaniljesukker

Jordbærsaus:
♥ 300 g frosne jordbær
♥ 150 g sukker
♥ 0,5 lime
♥ 0,5 dl vann

Fremgangsmåte

Riskrem: Pisk kremfløte og sukker til krem. Vend inn risgrøten. Smak til med vaniljesukker. Sett riskremen i kjøleskapet.

Jordbærsaus: Ha jordbær, sukker, presset saft fra en halv lime og kokende vann i en kjele. La blandingen småkoke på svak varme til sukkeret har løst seg opp. Bruk gjerne enten en stavmikser eller en food processor og mos blandingen så alle klumper fjernes. Avkjøl sausen i kjøleskapet frem til servering.

Ved servering fordeles riskremen i dype dessertskåler. Hell over jordbærsaus og server riskremen. Ha resten av jordbærsausen i en skål slik at man kan forsyne seg med mer jordbærsaus etter hvert som man spiser.

Det blir ekstra dekorativt å pynte dessertskålen med en pepperkake.

Tips

Du kan som sagt bruke rester av risgrøt du har igjen fra middagen eller bruke ferdigkjøpt risgrøt, eller du kan koke risgrøten basert på denne oppskriften:

Risgrøt:
2 dl risengryn
4 dl vann
8 dl melk
150 g sukker
1 vaniljestang

Kok opp vann, sukker, vaniljestang og risengryn og la småkoke i 10 min. Tilsett melk og la småkoke til risgrøten er passe tykk. Avkjøl.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-jordbaersaus