



Riskrem med multer

Ingredienser

Riskrem:

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

Multekompott:

- ♥ 500 g multer (friske eller frosne)
- ♥ 0,5 dl vann
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 1 ts vaniljesukker

Bunn og pynt:

- ♥ 12 pepperkaker
- ♥ 50 g brente mandler

Fremgangsmåte

Riskrem:

Pisk kremfløte og sukker til krem.

Vend inn risgrøten. Smak til med vaniljesukker.

Sett riskremen i kjøleskapet.

Multekompott:

Ha multene i en kjele og la dem tine dersom de er frosne.



Ha så vann og sukker i kjelen. Varm opp blandingen til kokepunktet. La den deretter småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Avkjøl.

Servering:

Finn frem 6 dessertskåler eller glass. Knus en pepperkake grovt med hendene og legg i bunnen av hver skål / glass.

Fordel over riskremen.

Legg noen skjeer multekompost på toppen av riskremen.

Pynt hver dessert med noen brente mandler og en hel pepperkake.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker friske eller frosne multer, men la gjerne frosne bær tine i kjelen før du varmer dem opp, så får du naturlig litt mer væske i kjelen ved oppvarmingen.

♥ Oppskrift på brente mandler finner du [HER](#). Du kan alternativt bruke vanlige, grovt hakkede mandler.

♥ Du kan 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.

♥ Du finner flere andre oppskrifter med risgrøt [HER](#). Se også oppskrift på deilig multesyttetøy [HER](#).

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-multer>