



Tyttebærkrem

Ingredienser

- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2 dl seterrømme (se tips)
- ♥ 2 dl melis
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 4 dl rørt tyttebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til tykk krem.

Tilsett seterrømme, melis og vaniljesukker.

Bland dette forsiktig sammen. Vend deretter inn tyttebærsyltetøy.

Ha tyttebærkremen i en skål og oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

Tips

- ♥ Bruk seterrømme fordi det gir tykkere krem enn lettrømme.
- ♥ Bruk tyttebærsyltetøy av god kvalitet, som smaker skikkelig av tyttebær. Pass imidlertid på at det ikke er for rennende, ellers blir tyttebærkremen for tynn i konsistensen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

