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.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tyttebaerkrem