Ripsfromasj



Ingredienser

4 egg
1,5 dl sukker
4 dl kremfløte
8 plater gelatin
0,5 dl varmt vann
- -
2 dl rips
0,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Klem vannet ut av gelatinplatene. Smelt dem i en kopp med 0,5 dl kokende vann. Hell den varme gelatinen i en tynn stråle i eggedosisene men du fortsetter å røre.

Pisk kremfløten til myk krem. Bland kremen i eggedosisblandingen. Bruk gjerne en ballongvisp så alle kremklumper fjernes og blandingen blir jevn og luftig.

Mos rips og sukker sammen med en gaffel. Bland de rørte ripsene i fromasjblandingen. Hell dette så i en serveringsbolle og sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten til fromasjen har stivnet.

Pynt med rips før servering.

Tips

Desserten kan lages med enten frosne eller friske ripsbær.

Server gjerne vaniljesaus til fromasjen. Oppskrift på hjemmelaget vaniljesaus finner du her på www.detsoteliv.no.

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

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