Riskrem med rød saus



Ingredienser

Riskrem:
400 g kald risgrøt (se tips)
3 dl kremfløte
3 ss sukker
1 ts vaniljesukker
- -
1 vaniljestang (kan sløyfes, se tips)
100 g skåldede mandler (kan sløyfes, se tips)

Bringebærsaus:
300 g frosne bringebær
150 g sukker
2 dl vann
1 ss potetmel
2 ss vann

Rød saus:
2 dl rød husholdningssaft (ikke utblandet)
3 dl vann
1 ss potetmel
2 ss vann

Fremgangsmåte

Riskrem:
Pisk kremfløte og sukker til krem. Vend inn risgrøten. Smak til med vaniljesukker.

Sett i kjøleskapet.

Bringebærsaus:
Kok opp vann, sukker og de frosne bringebærene. Press blandingen gjennom en sil slik at bringebærfrøene fjernes (pass på å skrape godt på undersiden av silen, så all god bringebærsaft kommer med). Ha blandingen tilbake i kjelen. Løs opp potetmel i 2 ss kaldt vann og tilsett under omrøring. Kok opp sausen til den tykner. Ta kjelen straks av platen og avkjøl sausen.

Rød saus:
Kok opp saft (ikke utblandet) og vann. Rør ut potetmel i 2 ss kaldt vann og tilsett under omrøring. Kok opp sausen så den tykner og ta den så straks av platen. Avkjøl.

Server riskremen med bringebærsaus eller rød saus - og eventuelt hakkede, skåldede mandler.

Tips

Riskremen blir ekstra god synes jeg om du tilsetter frø fra 1 vaniljestang i tillegg til vaniljesukkeret. Du får da små, svarte prikker fra vaniljefrøene i riskremen.

Noen liker å blande hakkede, skåldede mandler i risgrøten (bruk i så fall ca 100 g til denne porsjonen). Alternativt kan du servere hakkede, skåldede mandler i en skål ved siden av, så kan gjestene selv velge om de vil strø mandler på desserten sin eller ikke. Eller så kan du lage litt ekstra underholdning ved å gjemme en hel, skåldet mandel i desserten som en av gjestene oppdager under spisingen (ref. den norske tradisjonen om å ha mandel i julegrøten).

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: https://dev.detsoteliv.no/riskrem-med-rod-saus