Sherryfromasj med kirsebærsaus



Ingredienser

♥ 8 eggeplommer
♥ 1 dl melis
♥ 9 plater gelatin
♥ 1,5 dl sherry
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ mandelflarn

Tilbehør:
♥ 1 glass kirsebærsyltetøy
♥ ca 0,5 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og melis til eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha de en kopp med 0,5 dl sherry. Sett koppen i mikroen i noen sekunder, så gelatinen smelter. Ha resten av sherryen i gelatinblandingen og rør dette så inn i eggedosisen i en tynn stråle mens du fortsetter å piske.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend så den piskede kremen inn i eggedosisblandingen. Bruk en stålvisp/ballongvisp slik at alle kremklumper fjernes uten at du mister for mye luft.

Hell fromasjblandingen i en serveringsbolle og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til fromasjen har stivnet.

Dryss over mandelflarn og server sammen med kirsebærsaus. Kirsebærsausen lager jeg ved å bruke et stort glass kirsebærsyltetøy som jeg tynner ut med litt varmt vann til sausen har passe tykkelse.

Tips

Sherry er en hetvin som kjøpes på polet. Du kan lage samme dessert med portvin og madeira. Jeg har også testet ut denne desserten med Passoa Passion Fruit, som er en nydelig likør med smak av pasjonsfrukt. Det ble supergodt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sherryfromasj-med-kirsebaersaus