Ambrosia Salad



Ingredienser

♥ 200 g kremost (se tips)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 5 dl kremfløte
- -
♥ 2 bokser hermetisk ananas
♥ 2 bokser hermetiske mandariner
♥ 100 g marshmallows (se tips)
♥ 100 g grovt revet kokos (se tips)
♥ 125 g pekannøtter
♥ 100 g maraschino kirsebær (se tips)

Pynt:
♥ noen ekstra hermetiske mandarinbåter,
pekannøtter, grovt revet kokos og maraschino kirsebær

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert kremost sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk kremfløten til myk krem. Bland kremen sammen med kremostblandingen.

La hermetisk ananas og mandariner renne godt av seg i en sil. Del opp i mindre biter og ha i en bolle. Ha i marshmallows, kokos, grovt hakkede pekannøtter og avrente, oppdelte maraschino kirsebær. Rør godt og vend dette så inn i kremblandingen.

Ha kremdesserten i en stor dessertskål. Pynt toppen av kremen med noen ekstra mandarinbåter, pecannøtter, grovt revet kokos og avrente maraschino kirsebær.

Oppbevar desserten kjølig frem til servering.

Tips

♥ Bruk grovt revet kokos (fås kjøpt ferdig i USA og heter "Shredded coconut sweetened"). Det er mulig at man får kjøpt produktet i enkelte store norske matvareforetninger som fører amerikanske produkter (f eks Centra) eller i helsekostforretninger. Hvis du ikke får tak i det, og heller ikke orker å lage eget reven kokos, er det jo selvfølgelig ikke umulig å bruke vanlig, tørket kokos, men personlig synes jeg dette blir for hardt og kornete i konsistensen i denne kremdesserten så det nesten er bedre å droppe kokosen helt. Men du får selv velge hva du foretrekker.

♥ Maraschino kirsebær kjøpes på glass og bærene ligger i en lake med maraschino, som gir veldig karakteristisk smak. Jeg elsker maraschino-smaken, men alle er såklart ikke like glad i dette som meg;-) Du kan alternativt bruke tørkede, røde cocktailbær, men vær oppmerksom på at det gir en annen, mindre utpreget smak. Hvis du bruker tørkede cocktailbær, bør du la bærene ligge en stund i varmt vann, så bærene blir myke i konsistensen. Til jul gir bærene vakker rødfarge på desserten, men utenom julesesongen går det også fint å droppe denne ingrediensen.

♥ Bruk enten mini marshmallows eller store som du klipper opp i mindre biter med en saks. Jeg brukte her marshmallows farget i pastellfarger for ekstra amerikansk stil 🙂

♥ Du kan bruke kremost naturell eller kremost med tropisk mandarin- og ananassmak (fra Tine).

♥ "Ambrosia Salad" bør lages samme dag som den serveres, så kremen er helt fersk, men den kan gjerne stå i kjøleskapet i noen timer. Da blander smakene seg godt sammen og marshmallowsene blir bløtere og glir bedre sammen med konsistensen på kremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ambrosia-salad