Dessertblinis med bjørnebærkompott



Ingredienser

♥ 3 dl melk
♥ 50 g sukker
♥ 1 pose tørrgjær (11 gram)
♥ 100 g bokhvetemel (se tips)
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 stort egg
--
♥ smør / formfett til steking

Bjørnebærkompott:
♥ 200 g bjørnebær
♥ 2 dl blåbærsaft (ikke utblandet med vann, se tips)
♥ 1 ss potetmel

Servering:
♥ seterrømme eller vaniljeiskrem

Fremgangsmåte

Varm opp melken såvidt sammen med sukkeret til blandingen er lunken (kun fingervarm; blir melken for varm vil den drepe gjæren så deigen ikke hever seg). Det er ikke nødvendig å vente til sukkeret har løst seg opp. Ta så kjelen av platen og hell blandingen i en rørebolle. Bland i tørrgjæren. Skill egget. Sett eggehviten til side, mens du rører i eggeplommen. Bland deretter i bokhvetemel og vanlig hvetemel. Rør til en jevn røre. Dekk til bollen med plastfolie og la stå og heve i 1 time. Røren vil da ha hevet seg til omtrent det dobbelte.

Pisk eggehviten stiv og vend inn i røren. Rør så forsiktig som mulig, så mest mulig av luften i deigen bevares. La røren deretter stå i 15 min til. Den vil da ha begynt å heve litt igjen. Blinideigen skal være slik; tykk og full av luftbobler, så ikke rør rundt i deigen, for da forsvinner luften igjen.

Varm opp en teflonbelagt stekepanne og smelt i en klatt med smør eller spray med formfett.

Begynn så å steke små blinis. Bruk en stor spiseskje og legg på en god klatt av den luftige deigen. Ikke stek flere enn 3 stk om gangen på middels varme. Snu de rundt med en stekespade når du ser at det har dannet seg en fast, gylden hinne på undersiden og små bobler på oversiden. Stek blinisene gyldne på begge sidene.

Til bjørnebærkompotten hadde jeg først blåbærsaften i en liten kjele. Tilsett potetmelet og rør til det har løst seg opp. Ha så i ferske bjørnebær. Varm opp under omrøring til blåbærsaften tykner så du får en kompott. Ta kjelen av platen.

Server varm og nylaget sammen med nystekte Blinis!

Tips

♥ Bokhvete er faktisk ikke en kornsort, men små frø. Bokhvetemel er derfor 100 % glutenfritt og regnes som veldig sunt og lett fordøyelig. Det er ikke så lett å få tak i bokhvetemel i norske butikker, i hvert fall måtte jeg lete en stund. Jeg kjøpte dette i en helsekostforretning, men det er mulig at andre også selger dette sunne produktet bare at jeg ikke har fått det med meg.

♥ Til bjørnebærkompotten brukte jeg ferske bjørnebær. Jeg brukte i tillegg ublandet blåbærsaft til å lage kompotten med. Når saften er ublandet, gir det mørk kompott med sterk, søt smak og det er unødvendig å tilsette ekstra sukker. Du får smake deg frem om du ønsker å tilsette ekstra vann og/eller sukker. Jeg synes denne blåbærsaften fra Lerum er veldig god!

♥ Dersom jeg i stedet hadde brukt frosne bjørnebær, ville det ha blitt saft fra de tinte bjørnebærene. Det ville da ikke ha vært nødvendig med blåbærsaften, eller i hvert ikke med like mye.

♥ Du kan lage alle slags andre typer bærkompotter som også smaker nydelig. Bruk for eksempel friske eller frosne jordbær og spe med rød saft. Lag jevning med

potetmel på samme måte som beskrevet ovenfor, og du får en deilig jordbærkompott.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dessertblinis-med-bjornebaerkompott