Måneskinnspudding



Ingredienser

Fromasj:
♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 1 stor sitron
♥ 3 dl kremfløte

Eggedosis:
♥ 3 egg
♥ 3 ss sukker

Servering:
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Fromasj:
Skill eggene. Pisk eggeplommer med sukkeret til blandingen blir lys i fargen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Løs dem så opp i en kopp med 2 ss kokende vann. Riv skallet av sitronen og bland i eggedosisen. Press saften av sitronen og bland med gelatinblandingen. Ha så dette også i eggedosisen og rør blandingen jevn.

Pisk kremfløten til krem og bland i. Bruk gjerne en stålvisp, så alle kremklumper fjernes.

Ha til slutt eggehvitene i en helt ren bolle og pisk de til luftig, hvitt skum. Vend også dette inn i blandingen og rør forsiktig med stålvispen så blandingen blir helt jevn og klumpfri.

Hell desserten i en dessertskål og sett i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet.

Eggedosis:
Rett før servering piskes egg og sukker til tykk, luftig eggedosis.

Servering:
Ta fromasjen ut av kjøleskapet, og hent gjerne frem hvit duk og sølvtøyet også:-)
Server fromasjen kald med eggedosis og friske bær ved siden av.

Tips

♥ Det er viktig at eggedosisen piskes rett før servering. Etter at den har stått en stund, vil den nemlig miste noe av luftigheten og dele seg litt. Fromasjen kan imidlertid fint lages dagen før servering.

♥ Noen liker å hvelve fromasjen ut av formen og over på et stort serveringsfat med kanter, og så helle over eggedosisen før servering. Jeg synes det blir litt sølete og liker best å servere fromasjen og eggedosisen for seg, men dette er jo en smaksak.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/maneskinnspudding