Bringebær med hvit sjokoladekrem



Ingredienser

♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 4 dl yoghurt naturell
- -
♥ 4 dl friske bringebær

Pynt:

♥ hvite sjokoladehjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt hvit sjokolade. Det gjør du enten i en metallbolle over vannbad eller i mikro. Hvis du bruker mikro, har du hvit sjokolade oppdelt biter i en skål og varmer på full styrke i 1 minutt. Rør rundt og gjenta i 30 sekunder av gangen til sjokoladen er så myk at den smelter helt når du rører i den.

Bland den smeltede hvite sjokoladen med yoghurt. For å unngå at den hvite sjokoladen korner seg når den kommer i kontakt med den hvite sjokoladen, kan det være lurt å først blande litt yoghurt i sjokoladen for å kjøle den ned og gjøre den tynnere. Deretter blander jeg dette med resten av yoghurten. Fordel kremen i 4 små dessertskåler og sett kjølig i et par timer.

Legg på friske bringebær og pynt med hvite sjokoladestjerner eller annen hvit sjokolade.

Tips

♥ Hvite sjokoladehjerter får du i merket Mors hjemmebakte og selges i mange forskjellige matbutikker. Du kan alternativt bruke hakket, hvit sjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaer-med-hvit-sjokoladekrem