Råkrem

Ingredienser



♥ 6 eggeplommer
♥ 6 ss sukker
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til tykk og luftig eggedosis (blandingen blir tykkere enn vanlig eggedosis siden du her bare bruker eggeplommene).

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle.

Vend eggedosisen forsiktig i den piskede kremen så alt blir godt blandet. Ha råkremen i en serveringsbolle og sett kjølig frem til servering.

Tips

♥ Denne grunnoppskriften gir en nokså stor porsjon og holder hvis du skal servere kake eller dessert til 6 personer. Det går fint å halvere oppskriften hvis du ønsker en mindre porsjon.

♥ Råkremen bør helst serveres samme dag den er laget.

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

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