



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.](#)