Det søte liv...

Aprikosfromasj



Ingredienser

- ♥ 250 g tørkede aprikoser
- ♥ 7 dl vann
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 4 dl kremfløte
- ♥ 4 egg
- ♥ 8 plater gelatin

Fremgangsmåte

Legg aprikosene i en kjele med 7 dl vann og sett kjelen i kjøleskapet over natten slik at aprikosene blir store og bløte.

Dagen etter tar du kjelen ut av kjøleskapet og tilsetter 40 gram av sukkeret. Kok aprikosene i sukkervannet til de blir helt møre. Ta kjelen av platen og mos aprikosene med en stavmikser så du får en jevn aprikosmos. Sett tilside 3 ss av aprikosmosen og bruk dette til sausen.

Pisk eggene med resten av sukkeret (60 gram) til lys eggedosis.

Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp i mikroen (dette tar bare noen sekunder). Ha den flytende, varme gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle mens du rører hele tiden slik at gelatinen blander seg godt inn i eggedosisen. Bland så i aprikosmosen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i til slutt.

Ha fromasjblandingen i en dessertskål som rommer ca. 1,5 - 2 liter og sett kjølig i noen timer, og gjerne over natten, til fromasjen har stivnet helt.

Rør eventuelt ut aprikosmosen du har satt til side med et par spisesskjeer ekstra vann hvis du synes at den har blitt for tykk i konsistensen. Pynt fromasjen med aprikossausen slik jeg har gjort på bildet, eller server den ved siden.

Tips

♥ Har du ikke mikrobølgeovn, kan du varme opp aprikosmosen og løse opp de bløtlagte gelatinplatene direkte i aprikosmosen. Bland aprikosmosen deretter i eggedosisen.

♥ Pisket krem og gjerne noen gammeldagse småkaker (krumkaker, vaniljekjeks, serinakaker og lignende) smaker veldig godt som tilbehør til aprikosfromasjen.

♥ La aprikosfromasjen stå i kjøleskapet helt frem til servering. Den bør helst serveres samme dag eller dagen etter at den er laget.

♥ Lag eventuelt litt ekstra aprikossaus så er du sikker på at du har nok.

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

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