Iskremdessert til 17. mai



Ingredienser

Yoghurtkrem:
♥ 2 eggehviter
♥ 1 dl sukker
♥ 2 dl gresk yoghurt (se tips)
♥ 2 dl kremfløte

Legges lagvis med yoghurtkremen:
♥ 1 liter vaniljeis av god kvalitet (se tips)
♥ 15 små marengs (se tips)
♥ 1 liter blandede blåbær, bringebær og rips og/eller jordbær

Fremgangsmåte

Start med å lage yoghurtkremen:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en tykk og blank marengs.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend pisket krem og gresk yoghurt inn i den piskede marengsen.

Oppbevar yoghurtkremen i kjøleskapet til du skal lage desserten.

Rett før servering setter du sammen iskremdesserten:
Finn frem en dessertskål. Legg godt med yoghurtkrem nederst.

Ha over kuler med myk vaniljeis. Dryss over bær i rødt og blått. Legg på noen pikekyss..

Fordel over et nytt lag med yoghurtkrem slik at både bær og marengsene dekkes.

Gjenta prosessen med å legge på iskrem, bær og marengs.

Desserten er klar til å serveres!

Tips

♥ Det er viktig at du bruker gresk yogurt til yoghurtkremen og ikke vanlig yoghurt naturell. Gresk yoghurt er tykkere i konsistensen og sørger for at yoghurtkremen ikke blir for tyntflytende.

♥ Bruk vaniljeis med skikkelig god vaniljesmak. Det er viktig for at desserten skal få den rette smaken. Jeg bruker vaniljeis fra Mövenpick som jeg synes er nydelig!

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpte pikekyss. Du må gjerne bruke hjemmelagde Pikekyss, se oppskrift her på Det søte liv.

♥ Desserten må serveres med en gang, før iskremen smelter. 😃

♥ Dette er en stor porsjon som passer til 2 middels store serveringsskåler eller 1 stor, og gir nok til å servere 6-8 gjester. Det er ikke noe problem å halvere oppskriften hvis du vil lage en mindre porsjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/iskremdessert-til-17-mai