Hvit sjokoladedessert med bringebær



Ingredienser

♥ 2 dl kremfløte
♥ 5 dl matfløte
♥ 4 eggeplommer
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 2 plater gelatin
♥ 100 g frosne bringebær

Pynt:
♥ 100 g friske bringebær

Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann.

Ha kremfløte, matfløte og eggeplommer i en kjele. Brekk den hvite sjokoladen i biter og ha i kjelen.

Varm opp blandingen under stadig omrøring til den hvite sjokoladen smelter og blandingen tykner (blandingen må ikke koke, se tips).

Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme, hvite sjokoladeblandingen. Avkjøl til romtemperatur. Rør i frosne bringebær og fordel i 4 dessertskåler. Sett kaldt over natten så desserten stivner.

Pynt med friske bringebær før servering.

Tips

♥ Matfløte kan byttes med helmelk, men da blir desserten litt mindre stiv (du kan kompensere for dette ved å bruke 3 gelatinplater i stedet for 2).

♥ Det er viktig at den hvite sjokoladeblandingen ikke når kokepunktet, for da kan den skille seg. Vær også nøye med å passe varmen og å røre hele tiden så den hvite sjokoladen ikke legger seg i bunnen av kjelen.

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

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