Kirsebærkompott med iskrem og eggelikør



Ingredienser

Kirsebærkompott:
♥ 500 g moreller (uten sten, se tips)
♥ 1-1,5 dl sukker (se tips)
♥ 1,5 ss potetmel
♥ 1-2 ss kaldt vann

Servering:
♥ vanilje- eller karamelliskrem (se tips)
♥ eggelikør

Fremgangsmåte

Ha morellene i en kjele sammen med sukkeret og vannet. Varm opp til blandingen når kokepunktet og la den småkoke i 5-10 minutter men du rører av og til.

Rør ut potetmelet med litt kaldt vann. Hell potetmelsblandingen i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt merke at kirsebærblandingen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kirsebærkompotten.

Dander desserten i dessertskåler ved først å ha iskrem i skålene og hell deretter over rikelig med eggelikør.

Legg på noen skjeer kirsebærkompott og server straks!

Tips

♥ I denne oppskriften kan du enten bruke friske moreller, hermetiske moreller (finnes på glass eller hermetikkboks) eller frosne moreller som du tiner. Pass i alle tilfeller på at du fjerner stenene i morellene.

♥ Kirsebærkompotten kan serveres varm eller kald. Hvis du synes den blir for tykk ved avkjøling, kan du bare spe den med litt ekstra vann.

♥ Sukkermengden i kirsebærkompotten avhenger av hvor søte morellene er. Smak deg frem!

♥ Du kan bruke hjemmelaget vaniljeis eller ferdigkjøpt. Jeg brukte denne gangen ferdigkjøpt iskrem: "Premium Crème Brûlee" fra Diplom-Is, som har nydelig, mild karamellsmak som harmonerte veldig fint med kirsebærkompotten og eggelikøren.

♥ Eggelikør får du selvsagt kjøpt på polen. Mengden kan man jo tilpasse etter ønske, men jeg synes det er godt med nokså rikelig med eggelikør.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kirsebaerkompott-med-iskrem-og-eggelikor