Ris à la Malta (Svensk riskrem med appelsin)

Ingredienser



♥ 6 dl ferdiglaget risgrøt
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 1 ss melis
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 4 appelsiner
♥ 50 g skåldede mandler
♥ lite kaneldryss

Fremgangsmåte

Rør den kalde risengrynsgrøten sammen med vaniljesukker og melis.

Pisk kremfløten til krem.

Vend kremen inn i risengrynsgrøten, litt og litt om gangen, til du får en luftig og tykk riskrem.

Fordel riskremen i dessertglass.

Skjær skallet av appelsinene og skjær ut appelsinfileter. Legg disse oppå riskremen og dryss over hakkede, skåldede mandler.
Gi desserten eventuelt et bittelite kaneldryss.

Sett i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ I stedet for å laget fileter av ferske appelsiner, kan du bruke hermetiske mandarinbåter.

♥ Se oppskrift på norsk Riskrem med rød saus. Vil du lage risgrøten selv, kan du bruke denne supre oppskriften på Risengrynsgrøt i ovn. Det er viktig at risgrøten du bruker er helt, helt kald, ellers smelter den piskede kremen. Det er ideelt å lage riskrem av risgrøtrester som du lar stå i kjøleskapet over natten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ris-la-malta-svensk-riskrem-med-appelsin