Fløterand



Ingredienser

♥ 10 plater gelatin
♥ 1 liter kremfløte
♥ 200 g sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 0,5 dl kokende vann

Servering:
♥ friske bær, hermetisk frukt e.l.

Fremgangsmåte

Start med å bløtlegge gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter.

Pisk kremfløte og sukker til bløt krem (kremen skal ikke piskes alt for stiv).

Skrap ut frøene fra vaniljestangen og bland dette godt inn i kremen sammen med vaniljesukkeret.

Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og løs dem opp i 0,5 dl kokende vann. Avkjøl til gelatinblandingen er lunken, men fortsatt helt flytende, og hell den deretter i kremen i en tynn stråle mens du rører godt med en ballongvisp.

Finn frem en rund, glatt randform som rommer 1,5 liter og skyll den raskt med kaldt vann. Hell kremblandingen i formen. Sett formen i fryseren i noen timer eller i kjøleskapet over natten så fromasjen stivner.

Før servering hvelves fromasjen over på et serveringsfat. Det kan være lurt å dyppe formen et par sekunder i vaskekummen fylt med varmt vann før hvelvingen, eller å legge et varmt, fuktet hånkle over den snudde formen, for at fromasjen skal lippe formen lettere.

Server desserten med jordbær eller det du måtte ønske!

Tips

♥ Fløteranden smaker best om du pisker kremen til slapp krem, altså ikke altfor fast krem.

♥ For å unngå gelatintråder i fromasjen, må gelatinen være varm nok til at den er skikkelig flytende når den helles i kremblandingen. Det er også viktig at du heller i bare litt og litt om gangen og rører godt med ballongvispen.

♥ Fløteranden smaker best samme dag eller dagen etter at den ble laget. Hvis du vil lage den flere dager i forveien, er det best å fryse formen med fromasjen inni. For å få den frosne desserten ut av formen, dypp bunnen av formen i varmt vann i noen sekunder før du hvelver den ut, og la fløteranden deretter tine på serveringsfatet i 15-20 minutter før servering.

♥ Rund, glatt randform fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger.

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

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