Appelsinfromasj



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 8 plater gelatin
♥ 3 dl presset appelsinsaft (se tips)
♥ 2 ss revet appelsinskall (se tips)
♥ 4 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 appelsiner
♥ 50 g melkesjokolade (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og ca. 2/3 av sukkeret til tykk eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Press appelsinsaft og riv skallet av 4 appelsiner. Mål opp 3 dl av den pressede appelsinsaften og 2 ss revet appelsinskall.

Varm opp halvparten av appelsinsaften i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett revet appelsinskall. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i kjelen med den varme appelsinsaften. Rør litt så gelatinen løser seg helt opp. Ha så i resten av appelsinsaften.

Bland appelsinsaften med den oppløste gelatinen med eggedosisen.

Pisk eggehvitene til hvitt skum i en separat bolle. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til en lett marengs. Vend marengsen inn i eggedosisen med en slikkepott.

Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i fromasjblandingen til slutt. Jeg rører for hånd og bruker en ballongvisp, da går det raskt å få en luftig og klumpfri blanding.

Hell fromasjblandingen enten i en stor serveringsskål eller i porsjonsglass. Sett kjølig i et par timer og gjerne over natten, slik at fromasjen stivner.

Før servering pyntes fromasjen med appelsinfileter (se tips) og gjerne et dryss med revet melkesjokolade.

Tips

♥ Jeg brukte som sagt 4 appelsiner for å få 3 dl presset appelsinsaft og 2 ss revet appelsinskall. Bruk helst saftige og søte appelsiner. Vask dem godt hvis de ikke er økologiske så du unngår sprøytemiddelet i skallet.

♥ Bland fromasjen helst i den rekkefølgen jeg har beskrevet. Da er det nokså sikkert at du unngår gelatintråder i fromasjen.

♥ For å lage appelsinfileter skjærer du først av skallet av hele appelsinene. Så bruker du en skarp kniv til å skjære båter av fruktkjøttet.

♥ Appelsinfromasjen bør oppbevares i kjøleskapet. Den holder seg god i et par dager.

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

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