Tjukkmjølkspudding med bær



Ingredienser

Tjukkmjølkspudding:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 plater gelatin
♥ 2,5 dl tjukkmjølk

Bringebærsaus:
♥ 500 g bringebær
♥ 100 g melis

Pynt:
♥ 6 friske bringebær
♥ 6 friske bjørnebær

Fremgangsmåte

Tjukkmjølkspudding:
Ha kremfløten i en kjele. Tilsett sukker, frø fra vaniljestangen og ha også selve vaniljestangen i fløten. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og la fløten trekke i noen minutter. Fjern vaniljestangen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de opp i den varme vaniljefløten.

Avkjøl blandingen. Bland i tjukkmjølken først når blandingen er temmelig avkjølt og lunken.

Fordel fløteblandingen i 6 små dessertskåler eller egnede glass.

Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), så puddingen stivner.

Bringebærsaus og servering:
Mos bringebær sammen med melis.

Fordel bringebærsaus på toppen av den stivnede tjukkmjølkspuddingen (server resten av bringebærsausen ved siden av).

Pynt med friske bringebær og bjørnebær.

Tips

♥ Tjukkmjølk er tykk, syrnet melk fra Røros. Fås kjøpt i norske matbutikker. Får du ikke tak i, kan du bruker yoghurt naturell i stedet (selv om det ikke blir helt det samme).

♥ Du kan gjerne lage klar Tjukkmjølkspuddingen dagen før servering og oppbevare i kjøleskapet. Bør imidlertid pyntes med bringebærsaus og friske bær på serveringsdagen.

♥ Bringebærsaus og friske bringebær/bjørnebær er bare ett av flere serveringsforslag. Prøv alternativt for eksempel Tjukkmjølkspudding med multer og hakkede nøtter (fantastisk!) eller med blåbærkompott (NAM!).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tjukkmjolkspudding-med-baer