Dronning Maud-fromasj på glass



Ingredienser

♥ 5 store egg
♥ 5 ss sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 5 dl kremfløte
- -
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Start med å piske kremfløten til tykk, myk krem. Ha kremen i en bolle og sett i kjøleskapet.

Riv sjokoladen fint (bruk mandelkvern til dette eller eventuelt food processor med hakkekniv, se tips).

Pisk egg og sukker til skikkelig lys og tykk eggedosis (ca 10 min med elektrisk mikser). Det er viktig at du bruker helt ren og tørr bolle og mikser (se tips). Mens eggedosisen pisker, bløtlegger du gelatinplatene i en bolle kaldt vann.

Når eggedosisen er ferdig pisket, klemmer du vannet godt ut av gelatinplatene og løser dem opp i en kopp med 2 ss kokende vann. Hell så den varme gelatinblandingen i eggedosisen mens du fortsetter å piske på lav hastighet slik at gelatinen blir jevnt og godt blandet inn i eggedosisen.

Ta så kremen ut av kjøleskapet og bland den inn i eggedosisen. Jeg pleier å bruke en ballongvisp til dette. Det er viktig å røre nok til at alle kremflekker fjernes, men

ikke mer enn nødvendig så luften i fromasjen bevares.

Finn frem 6 fine glass eller dessertskåler. Ha fromasj og revet kokesjokolade lagvis i glassene. Du bestemmer hvor mange lag du vil lage. Jeg brukte to lag fromasj og to lag kokesjokolade: Først et godt lag fromasj i alle glass. Så halvparten av sjokoladen. Deretter et nytt lag fromasj og så resten av sjokoladen på toppen.

Sett dessertskålen i kjøleskapet i noen timer eller over natten, til fromasjen har stivnet.

Tips

♥ For å få skikkelig tykk og luftig eggedosis er det viktig at du bruker helt ren og tørr miksebolle og mikser. Fall altså ikke for fristelsen å ikke vaske bollen skikkelig etter at du har pisket kremfløten hvis du bruker det samme utstyret. Selv om du skyller raskt med vann, vil det være et tynt fettlag i bollen etter kremfløten som vil gjøre at eggedosisen ikke blir skikkelig stiv.

♥ Følg nøye rekkefølgen i oppskriften som jeg har beskrevet, dvs ha alltid varm, flytende gelatin i eggedosisen og rør godt før du vender i den kalde, piskede fløtekremen. Da er du helt sikker på at du ikke får gelatintråder i fromasjen.

♥ Jeg er for lat til å rive kokesjokolade med rivjern eller mandelkvern slik man vel egentlig skal, og bruker derfor food processor med hakkekniv. Det går fint synes jeg, men du må la den gå nokså lenge slik at sjokoladen blir helt finkornet.

♥ Dronning Maud-pudding blir aller best om du lager den kvelden før serveringsdagen og lar den stå i kjøleskapet frem til servering. Myk kransekake er perfekt tilbehør!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dronning-maud-fromasj-pa-glass