Riskrem med pasjonsfrukt og bringebær



Ingredienser

Riskrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 900 g kald risgrøt (se tips)
♥ 4 ss melis
♥ 2 ts vaniljesukker

Pasjonsfruktsaus:
♥ 10 pasjonsfrukt
♥ 0,5 dl melis
♥ 0,5 dl vann

Pynt:
♥ 100 g bringebær
♥ 30 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Riskrem:
Pisk kremfløte til krem.

Ha risgrøten i en bolle. Vend inn den piskede kremen, litt og litt om gangen. Smak til med melis og vaniljesukker.

Sett riskremen i kjøleskapet frem til servering.

Pasjonsfruktsaus:
Ha innholdet fra pasjonsfruktene i en liten kjele sammen med melis og vann. Varm

opp blandingen. Ta kjelen av platen og ha blandingen i en sil over en bolle. Rør godt, slik at så mye som mulig av pasjonsfruktsaften havner i bollen. Avkjøl til sausen er helt kald.

Servering:
Server riskremen kald med pasjonsfruktsaus og bringebær. Dryss gjerne over hakkede pistasjnøtter for litt crunch, hvis du liker det!

Tips

♥ Blandingsforholdet krem versus risgrøt er smak og behag. Her har jeg brukt nokså mye risgrøt (900 g) til 3 dl kremfløte fordi jeg liker riskremen best når den er tykk, men det går fint å lage riskremen med bare 400 gram kald risgrøt til 3 dl kremfløte hvis du liker den luftigere.

♥ Du kan gjerne bruke rester av risgrøt du har igjen fra middagen eller bruke ferdigkjøpt risgrøt, eller du kan koke risgrøten basert på denne oppskriften:

Risgrøt:
2 dl risengryn
4 dl vann
8 dl melk
150 g sukker
1 vaniljestang

Kok opp vann, sukker, vaniljestang og risengryn og la småkoke i 10 min. Tilsett melk og la småkoke til risgrøten er passe tykk. Avkjøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-pasjonsfrukt-og-bringebaer