Risalamande (Dansk riskrem med kirsebærsaus)



Ingredienser

Riskrem med mandler:
♥ 950 g ferdigkokt risgrøt (se tips)
♥ 100 g skåldede mandler (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 4 ss melis
♥ 2 ts vaniljepasta eller vaniljesukker

Kirsebærsaus:
♥ 700 g hermetiske moreller med saft (se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann
♥ 2 ss solbærsaft (kan sløyfes, se tips)

Servering:
♥ mandelflak (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Riskrem med mandler:
Ha den kalde risgrøten i en bolle og rør den jevn med en sleiv.

Hakk skåldede mandler fint, men husk å beholde 1 mandel hel. Bland de hakkede mandlene og den hele mandelen med risgrøten.

I en annen bolle piskes kald kremfløte sammen med melis til en tykk, fast fløtekrem. Bland inn vanilje.

Vend så den piskede kremen litt og litt inn i risgrøten. Start med noen skjeer og rør kraftig slik at riskremen blir mykere. Ha så i noen skjeer til med krem, og vend rundt. Gradvis vil riskremen bli bløtere. Vend inn resten av kremen og rør nå mer forsiktig rundt slik at riskremen blir luftig.

Ha riskremen i en serveringsbolle og sett den i kjøleskapet frem til servering.

Kirsebærsaus:
Ha hermetiske kirsebær og sausen fra kirsebærglasset i en kjele. Tilsett sukkeret. Varm opp blandingen til den når kokepunktet.

Rør ut potetmel i litt kaldt vann i en kopp.

Ta kjelen av platen og rør inn potetmelsjevningen i en tynn stråle, mens du rører hele tiden.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp kirsebærsausen kort mens du rører hele tiden. Du vil se at kirsebærsausen tykner raskt.

Ta kjelen av platen og avkjøl sausen. Tilsett eventuelt en liten skvett solbærsaft dersom du ønsker mørkere farge på kirsebærsausen.

Servering:
Server riskremen kald, med lunken kirsebærsaus. Dryss eventuelt over mandelflak.

Tips

♥ Du kan bruke rester av hjemmelaget **risengrynsgrøt** eller ferdigkjøpt (1 stor pakke veier typisk 970 g og passer til denne porsjonen). Forholdet risgrøt og krem er en smakssak, jeg synes blandingen angitt i denne oppskriften gir en deilig, luftig riskrem.

♥ Mandler kan fås kjøpt ferdig skåldet. Alternativt kan du skålde dem selv ved å ha dem i en skål og helle over kokende varmt vann. La mandlene ligge i det varme vannet til du ser at skallet løsner lett. Hell av vannet, fjern skallet på mandlene og tørk mandlene lett med kjøkkenpapir.

♥ Jeg bruker et stort glass med hermetiske moreller til kirsebærsausen. Glasset inneholder totalt 700 gram (hvorav kirsebær utgjør 350 g). Det går også an å få kjøpt ferdiglaget kirsebærkompott som kan brukes som saus.

♥ Solbærsaft er ikke nødvendig, men gir en litt mørkere kirsebærsaus. Jeg brukte en skvett av min hjemmelagde **solbærsaft** (ikke utblandet med vann), men ferdigkjøpt kan selvsagt brukes.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risalamande-dansk-riskrem-med-kirsebaersaus