Riskrem med karamell og nøtter



Ingredienser

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

Karamellsaus:
♥ 250 g sukker
♥ 5 ss vann
♥ 100 g smør
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ 100 g Karamelliserte hasselnøtter (se tips)

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.

Karamellsaus:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10

minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i 3 - 5 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i minst et par timer.

Servering:
Finn frem serveringsskåler. Dekk bunnen med kald karamellsaus. Legg på grovt hakkede, karamelliserte hasselnøtter.

Ha over riskrem. Legg på mer karamelliserte hasselnøtter og litt mer karamellsaus.

Nyt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-karamell-og-notter