Jordbær Romanoff



Ingredienser

Marinerte jordbær:
♥ 500 g jordbær
♥ presset saft av 1 appelsin
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ss Cointreau eller Grand Marnier (se tips)

Rømmekrem:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 ss seterrømme
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 ss melis

Pynt:
♥ revet skall av 1 appelsin

Fremgangsmåte

Marinerte jordbær:
Rens jordbærene og del dem i biter. Ha jordbærbitene i en bolle og bland med presset appelsinsaft, sukker og appelsinlikør. Vend godt rundt.

Ha bærene i en glassbolle og dekk over med plastfolie. Sett kaldt i minst 4 timer, og gjerne over natten. Jordbærene vil etter hvert safte seg. Vend rundt på bærene av og til.

Rømmekrem:

Pisk kremfløten til myk fløtekrem. Vend inn seterrømme, vanilje og melis.

Sett kremen kaldt frem til servering.

Servering:
Ved servering has først marinerte jordbær og noe av jordbærsaften i dessertskåler.

Legg på en god klatt rømmekrem. Pynt med revet appelsinskall.

Serveres kald og nylaget!

Tips

♥ Vaniljepasta er en vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene og som gir veldig god vaniljesmak på kremen. Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang, vaniljeekstrakt eller vaniljesukker.

♥ Jeg bruker seterrømme for at rømmekremen skal få en tykk konsistens. Bruker du lettrømme, blir kremen tynnere. Du kan alternativt bruke crème fraîche.

♥ Jeg liker best å bruke appelsinlikøren Cointreau. Du får kjøpt den på polet. Alternativt kan du bruke Grand Marnier, og Brandy / konjakk brukes også av og til.

♥ I noen varianter av denne oppskriften blandes litt appelsinlikør eller brandy også i rømmekremen.

♥ ALKOHOLFRITT: Dersom du ønsker en alkoholfri dessert, kan du droppe likøren og bare bruke presset appelsinsaft.

♥ I tillegg til revet appelsinskall er det godt å drysse noen hakkede, ristede mandler over desserten til pynt.

♥ Denne desserten skal som nevnt serveres kald. Sett gjerne dessertskålene i kjøleskapet en stund før du fyller dem, så også de er avkjølte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-romanoff