# Riskrem med bringebærsaus




**Ingredienser**

Riskrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss sukker
♥ 400 g kald risgrøt
♥ 1 ts vaniljesukker

Bringebærsaus:
♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 50 g brente mandler eller mandelflak
♥ friske bringebær

**Fremgangsmåte**

*Riskrem:*
Pisk kremfløte og sukker til krem.

Vend inn risgrøten. Smak til med  vaniljesukker.

Sett riskremen i kjøleskapet.

*Bringebærsaus:*
Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne

bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller. Tilsett sukker, vann og vaniljepasta. Varm opp bærene under omrøring.

Når bringebærene er myke og varme og sukkeret har løst seg opp, presser du bringebærsausen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsausen. Husk også å få med deg bringebærsausen på undersiden av sikten.

Bringebærsausen er klar til å serveres!

*Servering:*
Ved servering fordeles riskremen i dype dessertskåler. Hell over bringebærsaus. Pynt gjerne med grovt hakkede brente mandler (se oppskrift **HER**) eller bruk mandelflak - det gir deilig knas. Og kanskje også et par friske bringebær.

Ha resten av bringebærsausen i en liten mugge slik at man kan forsyne seg med mer bringebærsaus etter hvert som man spiser.

**Tips**

♥ Det er det samme om du bruker friske eller frosne bringebær. Dersom du bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem i kjelen, men start da med litt lavere varme slik at bærene tines gradvis.

♥ Jeg bruker her vaniljepasta i bringebærsausen, som er en nydelig vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt. For en litt syrligere variant av bringebærsausen, se oppskrift på **Bringebærcoulis (Fransk bringebærsaus)** som smaksettes med sitron i stedet for vanilje.

♥ Bringebærsausen holder seg god i mange dager i kjøleskapet.

♥ Du kan 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-bringebaersaus