Riskrem med multer



Ingredienser

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

Multekompott:
♥ 500 g multer (friske eller frosne)
♥ 0,5 dl vann
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker

Bunn og pynt:
♥ 12 pepperkaker
♥ 50 g brente mandler

Fremgangsmåte

Riskrem:
Pisk kremfløte og sukker til krem.

Vend inn risgrøten. Smak til med vaniljesukker.

Sett riskremen i kjøleskapet.

Multekompott:
Ha multene i en kjele og la dem tine dersom de er frosne.

Ha så vann og sukker i kjelen. Varm opp blandingen til kokepunktet. La den deretter småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Avkjøl.

Servering:
Finn frem 6 dessertskåler eller glass. Knus en pepperkake grovt med hendene og legg i bunnen av hver skål / glass.

Fordel over riskremen.

Legg noen skjeer multekompott på toppen av riskremen.

Pynt hver dessert med noen brente mandler og en hel pepperkake.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker friske eller frosne multer, men la gjerne frosne bær tine i kjelen før du varmer dem opp, så får du naturlig litt mer væske i kjelen ved oppvarmingen.

♥ Oppskrift på brente mandler finner du **HER**. Du kan alternativt bruke vanlige, grovt hakkede mandler.

♥ 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.

♥ Du finner flere andre oppskrifter med risgrøt **HER**. Se også oppskrift på deilig multesyltetøy **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-multer