Peaches and cream (Fersken og krem)



Ingredienser

♥ 4 store fersken
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 5 ss sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Servering:
♥ sukkerdryss

Fremgangsmåte

Skjær ferskener i båter og skrell bort skallet. Ha ferskenbåtene i en bolle. Ha fint revet sitronskall og sukker i bollen. Vend godt rundt slik at alle ferskenbåtene får sitron- og sukkerdryss på seg. La dette stå og marinere i 30 minutter.

Fordel de marinerte ferskenbåtene i 4 dessertskåler.

Pisk kremfløte og vanilje til bløt krem. Kremen skal være så bløt og lettpisket at den fortsatt har flytende konsistens, men likevel være betydelig tykkere enn om den ikke piskes i det hele tatt.

Ha den bløte kremen over ferskenbåtene i dessertskålene. Bank dessertskålene lett i bordet slik at kremen renner ned mellom ferskenbitene.

Dekk til dessertskålene med plastfolie. Sett dem deretter i kjøleskapet i minst 4 timer, og gjerne over natten.

Server dessertene kjøleskapskalde, og gjerne med et lite sukkerdryss på toppen.

Tips

♥ Jeg liker å bruke vaniljepasta, som er en tykk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene i Norge. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt eller vaniljesukker.

♥ Desserten blir best om du bruker ferske ferskener som jeg har gjort her, men kan også lages med hermetiske ferskener. La dem i så fall renne godt av seg før du blander dem med revet sitronskall og legger dem i dessertskålene (det er ikke nødvendig å sukre dem fordi de da allerede har ligget i sukkerlake).

♥ Bruk litt dype dessertskåler. Det er meningen at denne desserten skal bli rennende ettersom kremen skal være helt lettpisket og "fløteaktig".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/peaches-and-cream-fersken-og-krem