Karamelliserte fersken med iskrem

Ingredienser



♥ 5 fersken
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 80 g smør
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 1 kanelstang
♥ 2 ss brun rom (se tips)

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Rens fersken for stener og skjær dem i båter. Ha ferskenbåtene i en bolle og bland med presset saft av en halv sitron (dette hindrer misfarging).

Ha smør, brunt sukker og kanelstang i en stekepanne.

Varm opp slik at smøret smelter. Ha ferskenbåtene i pannen.

La de steke i ca. 5 minutter på middels varme så de blir karamelliserte. Du vil se at ferskenbåtene gradvis vil bli mykere og avgi væske.

Tilsett brun rom og la småkoke videre i ca. 1 minutt.

Vips har du karamelliserte fersken i en nydelig saus! □□

Serveres varme med vaniljeis!

Tips

♥ Bruk fersken som er godt modne, men som likevel er nokså faste slik at ferskenbåtene holder fasongen. Ferskenbåtene vil bli myke ved oppvarming.

♥ Jeg har her brukt brun rom, men du kan også bruke hvit rom eller konjakk – eller ferskenlikør eller en annen likør du liker. Kjøpes på polet.

♥ Karamelliserte fersken kan også serveres med vaniljeyoghurt eller vaniljekesam. De er også kjempegode med krem og **pannekaker**!

♥ For flere deilige desserter med fersken, se **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/karamelliserte-fersken-med-iskrem