Eggedosisfromasj med jordbær

Ingredienser



Eggedosisfromasj:
♥ 4 egg
♥ 4 ss sukker
♥ 1 ts ekte vaniljesukker
♥ 4 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann

Topping:
♥ 300 g rørt jordbærsyltetøy (se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts ekte vaniljesukker

Fremgangsmåte

Ha egg, sukker og vaniljesukker i en bolle. Pisk dette til skikkelig lys og tykk eggedosis.

Bløtlegg imens gelatinplatene i 5 minutter i en bolle med kaldt vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i en kopp med 2 ss kokende vann.

Bland den varme, flytende gelatinen straks inn i eggedosisen.

Ha fromasjblandingen over i en dessertbolle som rommer ca. 2 liter. Sett i kjøleskapet helst over natten, eller i minst 4 timer, til fromasjen har stivnet helt.

Fordel over rørte jordbær.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Sprøyt kremen langsmed kanten av dessert.

Oppbevar desserten i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Vær nøye på at du pisker eggedosisen skikkelig tykk.

♥ Den smeltede gelatinen bør blandes inn i eggedosisen mens den er varm. Da fordeler den seg jevnt i eggedosisen og du unngår gelatintråder i fromasjen.

♥ Som rørte jordbær kan du bruke hjemmelaget jordbærsyltetøy eller ferdigkjøpte rørte jordbær (finnes i frysedisken i butikkene). Du trenger i så fall 1 pk (280 gram).

♥ Det går fint å lage fromasjen klar dagen i forkant. Du bør toppe med rørte jordbær og pisket krem på serveringsdagen.

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

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