Abemad (Dansk fruktsalat med råkrem)



Ingredienser

Fruktforslag:
♥ 1 eple
♥ 1 mango
♥ 1 banan
♥ 2 klementiner
♥ 2 kiwi
♥ 0,5 cantaloupe melon
♥ 200 g blå druer
♥ 200 g blåbær
♥ 100 g jordbær

Søt dressing:
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 1 ss honning

Råkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Fruktsalat:
Rens og kutt opp frukten. Ha bitene i en stor serveringsbolle.

Bland presset sitronsaft med honning. Rør til honningen løser seg opp, og hell deretter over frukten.

Bland lett sammen. Sett fruktsalaten i kjøleskapet frem til servering.

Råkrem:
Pisk eggeplommer, sukker og vaniljepasta til tykk og luftig eggedosis (blandingen blir tykkere enn vanlig eggedosis siden du her bare bruker eggeplommene).

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle.

Vend eggedosisen forsiktig i den piskede kremen så alt blir godt blandet.

Ha råkremen i en serveringsbolle og sett kjølig frem til servering.

Servering:
Finhakk sjokoladen.

Server fruktsalaten sammen med råkremen.

Dryss hakket sjokolade på toppen.

Tips

♥ Angivelsen av type frukt og bær og mengdene er kun veiledende. Bruk den frukten du har for hånden og liker, for eksempel også pære, ananas, appelsin, grønne druer, bjørnebær, bringebær osv.

♥ Den søte dressingen av sitronsaft og honning gir ekstra god smak på fruktsalaten. Sitronsaften hindrer dessuten misfarging av frukten.

♥ Vaniljepasta er en søt og mørk vaniljesirup, som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljesukker eller vaniljeekstrakt.

♥ Kokesjokolade kan byttes ut med melkesjokolade (ofte mer populært hos barna).

♥ Fruktsalaten og råkremen smaker aller best samme dag.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/abemad-dansk-fruktsalat-med-rakrem