Rupjmaizes kārtojums (Latvisk nasjonaldessert)



Ingredienser

Brødsmuler:
♥ 200 g mørkt rugbrød (uten skorpe, se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss melis (eller sukker)
♥ 1 ts kanel

Krem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Syltetøy:
♥ 500 g rørt tyttebærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smuldre opp brødet (bruk fingrene eller en food processor).

Ha brødsmulene i en stekepanne sammen med smør, melis og kanel.

Stek smulene på middels varme i noen minutter. Avkjøl helt.

Pisk kremfløte, melis og vaniljesukker til myk og luftig krem.

Finn frem rørt tyttebærsyltetøy.

Finn frem 4–6 dessertglass (se tips). Legg stekte brødsmuler lagvis med krem og syltetøy i glassene.

Topp desserten med krem, revet sjokolade og noen tyttebær.

Sett dessertglassene kjølig i et par timer før servering.

Tips

♥ Jeg kjøpte med meg latvisk rugbrød ("**Rupjmaize**") da jeg var i Riga. Brødet er basert på syrnet rug og har nokså markant smak. Det ligner smaksmessig litt på Pumpernickel, som fås kjøpt i norske matbutikker. Det gjør ikke noe om brødet er tørt, og denne desserten er nettopp en måte å bruke tørt brød på.

♥ Det er vanligst å bruke **rørte tyttebær** eller **tyttebærsyltetøy** (kjøpt variant går også fint å bruke). Desserten kan også lages med **tranebærsyltetøy** eller **solbærsyltetøy**.

♥ Desserten er nokså mektig så jeg vil anbefale å lage desserten som 6 mindre porsjoner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rupjmaizes-kartojums-latvisk-nasjonaldessert