Himmelsk krem



Ingredienser

3 dl kremfløte
2 ss vaniljesukker (smak til mengde)
125 ml melonyoghurt (1 liten)
200 g firkløver (1 stor)
250 g avrent fruktcocktail (1 boks)

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til nokså stiv krem. Vend forsiktig i vaniljesukker, melonyoghurt, firkløver oppdelt i store biter og godt avrent fruktcocktail. Alt skal blandes helt forsiktig og ikke rør mer enn nødvendig.

Ha kremen i en serveringsbolle og sett kaldt frem til servering.

Tips

Husk å la fruktcocktailen renne godt av seg før du har den i kremen, ellers vil kremen bli alt for flytende i konsistensen. Den blir allerede litt løsere enn vanlig krem ved at du blander i melonyoghurten.

Serveringstips kan være noe så moderne som krumkaker:-) Eller du kan bruke andre typer kjeks eller kanskje noen store, myke marshmallows.

"Himmelsk krem" bør serveres i løpet av et par timer etter at den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/himmelsk-krem