Jordbærfromasj i glass



Ingredienser

♥ 400 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 6 ss sukker
♥ 1 sitron
♥ 3 ts gelatinpulver
♥ 6 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
- -
♥ 1-2 ss melis

Fremgangsmåte

Bruker du frosne jordbær, la de tine i romtemperatur. NB! Spar på jordbærsaften fra de tinte bærene. Hvis du vil pynte med noen jordbær på toppen av fromasjen, kan du legge til side noen av de tinte jordbærene og litt av jordbærsaften (alternativt bruker du alle jordbærene og saften i selve fromasjen).

Ha resten av jordbærene og jordbærsaften i en food prosessor sammen med sukker og saften av 1 sitron. Kjør blandingen til en jevn, glatt jordbærmos. Ha jordbærmosen i en rørebolle.

Bløtlegg gelatinpulver i lunkent vann i en kopp og la stå i et par minutter. Ha koppen i mikroen i noen sekunder til gelatinen blir flytende. Bland dette i jordbærmosen i en tynn stråle mens du rører hele tiden slik at gelatinen blander seg fint.

Pisk kremfløten til myk og luftig krem. Vend kremen inn i jordbærmosen. Bruk gjerne ballongvisp, så mosen blir jevnt og godt blandet med kremen.

Hell jordbærkremen i dessertskåler (se tips) og la stå i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), til fromasjen har stivnet.

Hvis du har spart litt av jordbærene og jordbærsausen til pynt, kan du smake dette til med et par ss melis.

Fordel jordbær og jordbærsaus på toppen av fromasjen før servering.

Tips

De lekre dessertskålene du ser på bildet er fra Riviera Maison. De er nokså store, så denne porsjonen rakk til to slike skåler pluss en liten ekstra dessertporsjon. Bruker du litt mindre dessertskåler, holder denne oppskriften fint til 4 porsjoner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerfromasj-i-glass