En himmelriks munnfull



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 6 plater gelatin
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 1 dl sherry
♥ 3 dl kremfløte
♥ 25 g (3 ss) hakkede mandler eller hasselnøtter
♥ 25 g (3 ss) hakkede røde/grønne cocktailbær
♥ 25 g (3 ss) hakket kokesjokolade

Pynt:

♥ 10 g (1 ss) hakkede mandler eller hasselnøtter
♥ 10 g (1 ss) hakkede røde/grønne cocktailbær
♥ 10 g (1 ss) hakket kokesjokolade
♥ eventuelt hele røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5-10 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 0,5 dl kokende vann. Rør deretter i sherry. Ha blandingen i eggedosisen i en tynn stråle men du rører godt.

Pisk kremfløten til krem og vend inn i blandingen. Bruk en stålvisp (ballongvis) til å røre, så hvite kremklumper fjernes raskt. Vend til slutt i fint hakkede nøtter,

cocktailbær og sjokolade.

Hell blandingen i en stor serveringsskål og sett i kjøleskapet i minst 5 timer (og gjerne over natten).

Når fromasjen har stivnet, kan du pynte på toppen med mer nøtter, cocktailbær og sjokolade.

Tips

♥ Fromasjen kan som sagt fint lages dagen i forveien.

♥ Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/en-himmelriks-munnfull