Det søte liv...

Sherrypudding



Ingredienser

♥ 5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 7 plater gelatin
♥ 2 dl sherry

Servering:

♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5-10 min.

Kok opp kremfløte og sukker. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Avkjøl blandingen til den er lunken. Rør så i sherry.

Hell blandingen enten i en stor serveringsskål eller i 4 porsjonsglass eller serveringsskåler. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer, så "Sherrypuddingen" stivner.

Pisk kremfløte og sukker til krem. Sprøyt litt av kremen på som pynt og server resten sammen med "Sherrypuddingen".

Tips

Det er også godt å servere "Sherrypudding" sammen med en hjemmelaget fruktsalat.

"Sherrypudding" kan gjerne lages dagen i forveien. Oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering. Den piskede kremen som du serverer ved siden av bør imidlertid piskes på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sherrypudding