Multekrem

Ingredienser



♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl multer

Servering:
♥ ekstra sukrede multer
♥ krumkaker, sandkaker eller kransekake

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten sammen med sukkeret til fast, luftig krem. Vend i multer og smak til med vaniljesukker.

Ha multekremen i serveringsbolle og sett i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Ha gjerne også en bolle med ekstra sukrede multer stående på bordet for de som liker å toppe multekremen sin med det.

Multekremen bør lages på serveringsdagen, så kremen er helt fersk.

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

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