Bringebærkrem

Ingredienser



♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl tykt bringebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til stiv krem. Smak til med ønsket mengde bringebærsyltetøy.

Oppbevar bringebærkremen kjølig frem til servering.

Tips

Jeg bruker tykk, ferdigkjøpt bringebærsyltetøy når jeg lager Bringebærkrem, så ikke kremen blir for tynn i konsistensen. Smak deg til ønsket mengde bringebærsyltetøy ut i fra hvor søt du liker kremen, i stedet for å blande i alt syltetøyet på en gang.

Hjemmelaget bringebærsyltetøy gir selvsagt enda bedre smak, men pass da på at du ikke bruker for mye av saften så kremen blir rennende.

Bringebærkrem er som sagt godt å servere sammen med vaniljeiskrem og småkaker (vaniljekjeks, Oreo, cookies, krumkaker, kransekake, whatever..), men er også deilig kosedessert uten tilbehør.

Bringebærkrem kan tilsettes noen dråper rosa konditorfarge, hvis du vil gjøre den enda mer innbydende å se på.

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

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