Grunnlovsdessert



Ingredienser

Kompott:
♥ 200 g svisker
♥ 200 g rabarbra i biter
♥ 3 dl vann
♥ 2 dl sukker
- -
♥ 1 ss potetmel
♥ 0,5 dl vann

Vaniljefromasj:
♥ 4 eggeplommer
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl melk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2 plater gelatin

Pynt:
♥ 1 dl mandelflak
♥ 1,5 dl kremfløte
noen av sviskene

Fremgangsmåte

Ha svisker, rensede rabarbrabiter, vann og sukker i en kjele. Kok til svisker og rabarbrabiter er møre. Ta kjelen av platen og ta ut noen av sviskene som du sparer til pynt.

Løs opp potetmel i 0,5 dl kaldt vann. Bland dette med resten og sett kjelen tilbake på platen. Varm opp under omrøring til du får en tykk grøt. Avkjøl.

Til vaniljefromasjen piskes eggeplommer og sukker luftig. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann. Ha melk, kremfløte og vaniljesukker i en kjele og kok opp blandingen. Bland den varme melken med eggedosisen. Ha så det hele tilbake i kjelen og varm opp forsiktig under omrøring til blandingen tykner. Ta kjelen av platen. Klem ut vannet av gelatinplatene og løs opp i den varme kremen. Avkjøl.

Finn frem en dessertskål og ha kompotten i bunnen. Dekk med den avkjølte vaniljekremen. Sett skålen i kjøleskapet i et par timer til vaniljekremen har stivnet til fromasj.

Pynt med pisket krem, mandelflak og sviskene du har holdt til side.

Tips

♥ Desserten må stå kjølig frem til servering.

♥ Bland gjerne en skvett konjakk i vaniljekremen!

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

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