Rørte jordbær



Ingredienser

♥ 400 g friske jordbær
♥ 100 g sukker (se tips)
♥ 1-2 ss sitronsaft

(Valgfritt: 1 ss frysepulver, se tips)

Fremgangsmåte

Rens jordbærene.

Del dem opp i biter og mos dem lett. Det er flere måter å gjøre dette på. Noen moser halvparten av jordbærene med stavmikser eller med food processor og deler den andre halvparten av bærene i mindre biter. Når dette blandes, får man en fin miks av moste jordbær med jordbærbiter.

Mitt lille tips er å bruke eggdeleren. Jeg bruker den på alle jordbærene. Da får jeg alle jordbærene raskt oppdelt i biter. Jordbærene har jeg deretter i en skål. Og så rører jeg dette sammen med sukker og sitronsaft helt til sukkeret er oppløst.

Da får du snart en deilig skål med rørte jordbær!

Tips

♥ Rørte jordbær uten tilsetningsstoffer holder seg 2-3 dager i kjøleskapet.

♥ Vil du fryse blandingen, kan du tilsette 15 gram Certo frysepulver (1 ss) i sukkeret før du blander det med jordbærene. Det gjør blandingen littegrann tykkere i

konsistensen.

♥ Smak deg til med mengden sukker. Mange vil nok synes at det holder med 75 g til 400 g jordbær og heller bruke 100 g sukker til 500 g jordbær. Jeg synes at det er godt med litt ekstra sukker når jeg også tilsetter sitronsaften. Dessuten er det min erfaring at noe av den søte smaken forsvinner når man fryser jordbærene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rorte-jordbaer