Råkrem med vannmelon og bær



Ingredienser

Råkrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 3 ss sukker
♥ 2 dl kremfløte

Bær og vannmelon:
♥ 200 g blåbær
♥ 200 g bringebær
♥ 200 g jordbær
♥ 200 g biter vannmelon

Pynt:
♥ 50 g mandelflak (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til tykk og luftig eggedosis (blandingen blir tykkere enn vanlig eggedosis siden du her bare bruker eggeplommene).

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle.

Vend eggedosisen forsiktig i den piskede kremen så alt blir godt blandet. Ha råkremen i en serveringsbolle og sett kjølig frem til servering.

Finn frem 4 dessertskåler og legg bær og vannmelon lagvis med råkrem. Dryss mandelflak på toppen til pynt hvis du vil.

Tips

♥ Desserten bør serveres samme dag den er laget, så både bær og råkremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rakrem-med-vannmelon-og-baer