Himmelsk ripsdessert (Sunnmørsgodt)



Ingredienser

♥ 3 dl rips (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 100 g pikekyss (se tips)

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 25 g maizena
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

(eller bruk 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem eller lag vaniljekrem ved bruk av kjøpt vaniljekrempulver)

Fremgangsmåte

Start med å lage klar vaniljekremen hvis du vil bruke hjemmelaget versjon:

Kok opp kremfløte og vaniljestang og vaniljefrø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med

litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

For øvrig trenger du bare å piske kremfløten til luftig krem og smake den til med vaniljesukker.

Finn frem de øvrige ingrediensene og en dessertskål. Start med å legge i underkant av halvparten av vaniljekremen i bunnen av skålen. Fordel over halvparten av den piskede kremen. Dryss over halvparten av ripsene og legg på halvparten av marengsene. Gjenta så ved å legge alle lagene på nytt. Start med å fordele over resten av vaniljekremen. Ha deretter over resten av den piskede kremen. Pynt med resten av ripsene og marengs.

Tips

♥ Desserten blir best om du bruker hjemmelaget vaniljekrem. Den franske vaniljekremen crème patissière kan også brukes.

♥ Du kan bruke kjøpte eller hjemmelagede marengs (pikekyss). Jeg brukte kjøpte marengs denne gangen.

♥ Både friske og frosne rips kan brukes, og frosne bær trenger ikke å tines før du bruker dem i desserten. Du kan eventuelt gi ripsbærene et lite ekstra dryss sukker, men det skal ikke være nødvendig, for både vaniljekremen, den piskede kremen og marengsene bidrar til sødme, som passer godt til de syrlige ripsbærene.

♥ Smakene blander seg godt med hverandre om desserten får stå i kjøleskapet i et par timer før servering. Da blir også marengsene litt mykere i konsistensen og blander seg bedre med kremen og vaniljekremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/himmelsk-ripsdessert-sunnmorsgodt