Rørte tyttebær



Ingredienser

♥ 600 g tyttebær
♥ 300 g sukker

Fremgangsmåte

Bland tyttebær og sukkeret i en bolle og rør godt rundt. Dekk til bollen med plastfolie og la bollen stå i kjøleskapet til dagen etter. Da vil tyttebærene har begynt å safte seg. Rør kraftigere rund med en sleiv så du får ut enda litt mer av tyttebærsaften, men forsatt beholder de fleste tyttebærene hele.

Ha de rørte tyttebærene i en serveringsskål eller glass med lokk.

Tips

♥ Fremgangsmåten med å la tyttebær og sukker stå blandet sammen i kjøleskapet før du begynner å røre er en metode for å få bærene til å avgi saft uten å måtte røre for kraftig. Dermed får du den deilige effekten av mye hele tyttebær og likevel deilig tyttebærsaft.

♥ Ferske tyttebær er jo først og fremst tilgjengelige på høsten, men frosne tyttebær kan som sagt også fint brukes. De frosne bærene vil avgi saft når de tines, så derfor kan de blandes ferdig med sukkeret samme dag.

♥ Rørte tyttebær oppbevars i kjøleskapet og kan også fryses.

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

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