Det søte liv...

Mascarponekrem med rømme

Ingredienser



♥ 250 g mascarponeost
♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 vaniljestang
♥ 100 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mascarponeost og seterrømme raskt sammen. Tilsett sitronsaft, frø fra vaniljestangen og melis. Bland sammen og ha kremen i en serveringsskål.

Server for eksempel som tilbehør til friske, søte jordbær.

Tips

♥ Mascarponeost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. 250 gram tilsvarer 1 pk.

♥ Vil du ha en lettere krem, kan du bytte ut seterrømmen med lettrømme, gresk yoghurt eller vaniljekesam. Mascarponekremen vil da bli litt tynnere i konsistensen.

♥ Mascarponekremen oppbevares i kjøleskapet. Den smaker som sagt godt til mye annet enn jordbær også.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mascarponekrem-med-romme