Kongekrem med bær



Ingredienser

Bærblanding:
♥ 400 g frosne bringebær (se tips)
♥ 600 g jordbær
♥ 50 g sukker
♥ 50 g mandelflak

Fromasj:
♥ 4 egg
♥ 5 ss sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 10 plater gelatin
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 6 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Ha frosne bringebær i serveringsskålen. Tilsett friske jordbær som er delt opp i store biter. Dryss over sukkeret. La blandingen stå på kjøkkenbenken i 1 time. Bringebærene vil da bli tint og bærblandingen vil sukre seg slik at du får en fin bærsaus. Dryss over mandelflak.

Til fromasjen piskes først egg, sukker og frø fra vaniljestangen til tykk eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. Klem ut vannet og løs de bløte gelatinplatene opp i 0,5 dl kokende vann. Hell det varme gelatinvannet i eggedosisen i en tynn stråle mens du rører hele tiden.

Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Vend så den piskede kremen litt og litt inn i eggedosisen. Bruk gjerne en stålvisp (ballongvisp) slik at alle kremklumper jevnes ut.

Hell fromasjblandingen over bærene i dessertskålen. Sett skålen i kjøleskapet i minst 4 timer slik at fromasjen stivner før servering.

Tips

♥ Til denne porsjonen må du har en stor dessertskål som rommer 2 - 2,5 liter. Har du ikke en så stor skål, kan du enten fordele desserten i flere skåler eller halvere oppskriften.

♥ Du kan variere desserten med ulike typer bær. Jeg liker best blandingen med bringebær og jordbær, men det er også godt å tilsette noen rips, moreller eller bjørnebær. Bare sukrede multer under kongekremen er også kjempegodt! Til 17. mai kan det være fint å bruke en blanding av røde og blå bær for å få 17. mai-farger på desserten. Uansett hva du velger, er det som sagt lurt å bruke en kombinasjon av frosne og friske bær slik at bærblandingen blir saftig og ikke for tørr.

♥ Mandlene gir god smak og hører tradisjonelt med til denne desserten, men de kan fint sløyfes hvis du ønsker en nøttefri dessert.

♥ Kongekremen oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Den kan fint lages kvelden i forveien.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kongekrem-med-baer