Kremet jordbærsuppe



Ingredienser

♥ 850 g friske jordbær
♥ 1 dl presset appelsinsaft eller juice
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ss melis
♥ 3 dl crème fraîche

Pynt:
♥ 50 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Rens jordbærene. Ha dem deretter i en food processor eller blender sammen med appelsinsaft, vaniljesukker og melis.

Kjør blandingen sammen til en glatt jordbærmos. Tilsett crème fraîche og kjør videre til alt blander seg fint.

Hell jordbærsuppen i dessertskåler. Sett skålene i kjøleskapet i et par timer så jordbærsuppen blir skikkelig kald.

Før servering kan du eventuelt pynte dessertskålene med friske jordbær.

Tips

♥ Resultatet blir best med friske jordbær.

♥ Du kan fint bruke lettvariant av crème fraîche hvis du ønsker en lettere dessert. Merk at jordbærsuppen da vil bli litt tynnere i konsistensen. Det går også fint å bruke rømme.

♥ Vaniljesukker og/eller melis kan reduseres i mengde hvis du liker jordbærsuppen mindre søt. Vaniljesukker kan dessuten erstattes med vaniljepulver og melis med sukrinmelis eller annen sukkerfri søtning.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-jordbaersuppe