# Tropisk frukt med kokoskrem




## Ingredienser

Tropiske frukter:
♥ 0,5 fersk ananas
♥ 2 kiwi
♥ 1 appelsin
♥ 2 mango
♥ 2 pitahaya (dragefrukt)
♥ 1 boks physalis (kjærlighetsfrukt)

Kokoskrem:
♥ 1 boks (400 g) kokoskrem eller 2 bokser kokosmelk (se tips)
♥ 2-3 ss melis (se tips)

Karamelliserte mandler:
♥ 150 g mandelflak
♥ 1 dl brunt sukker (se tips)

Pynt:
♥ 4 friske jordbær

## Fremgangsmåte

Start med å lage klart kokoskrem og karamelliserte mandler. Merk at boksene med kokosmelk må stå kaldt over natten før de kan brukes for å lage kokoskrem.

*Kokoskrem:*
Kokoskrem kan fås kjøpt på hermetikkboks i matbutikker med godt utvalg av

asiatiske produkter.  Da kan du bruke hele inneholdet i boksen og det holder med 1 boks.

Alternativt kan du bruke 2 bokser med kokosmelk som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene, men da er det viktig at du bruker kokosmelk med fullt fettinnhold. La kokosmelkboksene stå i kjøleskapet over natten.

Dagen etter åpner du boksene og tar ut det øverste, kremete laget og har dette i en skål. Det som er igjen i boksen (omtrent halvparten av totalinnholdet) er tyntflytende og kan ikke brukes til å lage kokoskrem (men er kjempegodt i gryteretter og annen matlaging, så ikke kast det).

Pisk kokoskremen sammen med melis.

*Karamellisert mandler:*
Ha mandelflak og brunt sukker i en stekepanne. Varm opp på middels varme så sukkeret smelter. Rør hele tiden så mandelflakene blir godt dekket med smeltet sukker og pass på at de ikke blir brente. Avkjøl.

*Sette sammen desserten:*
Rens frukten og del i biter.

Legg litt kokoskrem og deretter frukt nederst i dessertskålene. Dryss over karamelliserte mandler. Dekk med mer kokoskrem.

Gjenta med et nytt lag tropisk frukt, karamelliserte mandler og kokoskrem.

Topp med tropisk frukt - og gjerne jordbær for fargens skyld. 😃

Oppbevar kjølig frem til servering.

**Tips**

♥ Vil du lage desserten sukkerfri, kan du bytte ut melis med sukrinmelis når du lager kokoskremen. Brunt sukker kan byttes ut med sukrin gold når du lager karamelliserte mandler.

♥ For å lage kokoskrem av bokser med kokosmelk, er det helt nødvendig at du bruker kokosmelk med fullt fettinnhold. Det er denne delen av kokosmelken som legger seg på toppen i boksen når den står kaldt over natten. Bruker du fettredusert

kokosmelk, vil innholdet beholde melkekonsistens også etter en natt i kjøleskapet.

♥ Bruk et variert utvalg tropiske frukter for å få en spennende dessert! Det jeg har angitt er såklart bare et forslag, så bruk det du får tak i og liker. Velassorterte matvarebutikker har mye å velge mellom.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-frukt-med-kokoskrem