Tilslørte jordbærpiker



Ingredienser

Jordbærkompott:
♥ 400 g jordbær (renset vekt)
♥ 5 ss sukker
♥ 1 ts maisenna
♥ 2 ss vann

Stekt havrekjeks:
♥ 100 g havrekjeks (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 50 g mandelflak (kan sløyfes)

Krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Jordbærkompott:
Start i god tid i forveien med kompotten siden den trenger å avkjøles før du setter sammen desserten:

Rens jordbær og del dem i biter. Legg bærene i en kjele, dryss over sukkeret og la bærene stå sammen med sukkeret i 20 minutter slik at bærene begynner å sukre seg og avgi væske. Sett kjelen på platen og la jordbærene småkoke i noen minutter.

Rør maisenna ut i litt kaldt vann i en kopp. Ta kjelen av platen og hell maisennablandingen i kompotten i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp kompotten på nytt mens du rører. La den koke 1-2 minutter så du merker at kompotten tykner.

Ta kjelen av platen og avkjøl kompotten til den er helt kald.

Stekt havrekjeks:
Knus kjeksen og ha smulene i en stekepanne med smør, brunt sukker, kanel og mandelflak. Varm opp og stek blandingen litt på middels varme så du får frem den gode aromaen, mens du rører stadig med en stekespade. Avkjøl.

Krem:
Pisk kremfløte og vaniljesukker til tykk og fløyelsmyk fløtekrem.

Montering:
Finn frem 4 dessertglass eller -skåler. Legg først i et godt lag med kjeks- og mandelsmuler. Dekk med jordbærkompott. Legg på et tykt lag krem. Gjenta med et nytt lag kjeks- og mandelsmuler, og så jordbærkompott og krem. Dryss kjeks- og mandelsmuler på toppen til pynt.

Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig at kompotten er helt, helt kald før du setter sammen desserten, ellers vil kremen smelte og skille seg. Det går fint å lage kompotten klar dagen i forveien og oppbevare i kjøleskapet dekket med plast.

♥ Jeg brukte her Digestive-kjeks, men det går også veldig bra å bruke Bixit eller andre typer havrekjeks. Knust kavring går også fint!

♥ Det er bare å sløyfe mandelflakene dersom du ønsker å lage en nøttefri dessert.

♥ Desserten bør nytes samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tilslorte-jordbaerpiker