Himmelsk lapskaus med råkrem



Ingredienser

♥ 1 ananas
♥ 2 appelsiner
♥ 2 epler
♥ 2 pærer
♥ 2 kiwi
♥ 200 g blå druer
♥ 200 g grønne druer
♥ 2 bananer
♥ 1 granateple
♥ 100 g rosiner
♥ 100 g valnøtter

Søt lake:
♥ 2 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss honning (kan sløyfes)
♥ 3 ss Cointreau (kan sløyfes)

Råkrem:
♥ 1 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Søt lake:
Start gjerne med å lage klar den søte laken siden den skal avkjøles før du blander den med frukten. Kok opp vann og sukker slik at sukkeret løser seg opp. Rør inn honning og likør hvis du liker det. Avkjøl sukkerlaken til den er kald.

Fruktsalat:
Fyll opp en stor serveringsbolle med frukt oppdelt i biter. Bland inn rosiner og hakkede nøtter. Hell over den avkjølte sukkerlaken. La fruktsalaten stå i kjøleskapet frem til servering.

Råkrem:
Til råkremen piskes egg og sukker til en lys og tykk eggedosis. Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem i en annen skål. Vend den piskede fløtekremen sammen med eggedosisen. Sett råkremen i kjøleskapet frem til den skal serveres sammen med fruktsalaten.

Tips

♥ Mengdeangivelsene i oppskriften er kun veiledende, så her står du fritt til å tilsette det du måtte ha tilgjengelig av frukt.

♥ Fruktsalaten og råkremen smaker aller best samme dag.

♥ I stedet for råkrem, kan du servere f. eks. pisket fløtekrem, vaniljesaus eller vaniljeis ved siden av fruktsalaten. Ønsker du at desserten skal være vegansk, kan du bruke kokoskrem eller annen variant av vegansk krem.

♥ Se også danskenes **Abemad (Dansk fruktsalat med råkrem)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/himmelsk-lapskaus-med-rakrem