Pepperkakedessert med yoghurtkrem og klementincurd



Ingredienser

♥ 400 g pepperkaker (gjerne med melisglasur)

Yoghurtkrem:
♥ 300 g gresk yoghurt
♥ 50 g flytende honning
♥ 3 dl kremfløte

Klementincurd (se tips):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset klementinsaft
♥ 1 ss revet skall av klementiner
♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Lag klar klementincurd minst dagen i forveien:
Ha eggeplommer, sukker, presset klementinsaft og revet klementinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp klementinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete.

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles i romtemperatur. Visp deretter inn mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Klementinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Yoghurtkrem:
Pisk sammen gresk yoghurt og flytende honning.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend den piskede fløtekremen sammen med yoghurtblandingen, så du får en luftig yoghurtkrem.

Montering:
Finn frem dessertglass. Brekk opp pepperkaker i mindre biter og legg bitene nederst i glassene. Dekk med klementincurd. Legg på en god klatt med yoghurtkrem. Gjenta med et nytt lag pepperkakebiter. Dekk med nytt lag klementincurd. Ha på yoghurtkrem.

Pynt med litt ekstra klementincurd og noen hele pepperkaker. Eller pynt med klementinskiver.

Tips

♥ Yoghurtkremen er ikke så veldig søt, som passer bra til den søte klementincurden og pepperkaker med melisglasur. Hvis du har pepperkaker uten glasur, kan du eventuelt ha et par spiseskjeer melis i yoghurtkremen for å gjøre den søtere.

♥ Oppskriften på Klementincurd gir omtrent dobbelt så mye som du trenger til denne desserten. Det du får til overs kan brukes som kakefyll, på scones eller vafler, for å nevne noe. Vil du bare lage curd til denne desserten, kan du halvere oppskriften.

♥ Du kan bruke presset appelsinsaft og revet appelsinskall hvis du ikke har klementiner.

♥ Desserten smaker best samme dag, så det er litt crunch i pepperkakene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakedessert-med-yoghurtkrem-og-klementincurd