



Trollkrem med blåbær

Ingredienser

- ♥ 2 eggehviter
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 500 g blåbær

Servering:

- ♥ friske blåbær
- ♥ iskrem eller vaniljesaus



Fremgangsmåte

Finn frem en kjøkkenmaskin med en stor bolle (se tips). Ha i eggehvitene og pisk dem til hvitt skum. Tilsett sukkeret og vaniljesukker. Pisk i ca. 1 minutt.

Tilsett så de hele blåbærene. Pisk rolig i starten, for det kan sprute en del når bærene knuser.

Øk hastigheten etter hvert og pisk til slutt kraftig. Det tar ca. 8-10 minutter med kraftig pisking i kjøkkenmaskinen før trollkremen er skikkelig tykk, luftig og stiv.

Fordel trollkremen straks i dessertglass og serveringsbolle.

Server trollkremen gjerne sammen med friske blåbær og vaniljeis eller vaniljesaus.

Tips

♥ Vær forberedt på at trollkremen vokser **VELDIG** i volum ved piskingen! Det er virkelig fascinerende å se! 😊 Med denne porsjonen trenger du en kjøkkenmaskin med stor bolle. Trollkremen er ikke noe mektig (den består jo bare av bær, sukker

og litt eggehvite), men dette kan likevel oppleves som en stor porsjon, siden det blir så mye volum. Du kan eventuelt halvere denne porsjonen hvis du vil.

♥ Bruk kjøkkenmaskin, for dette er ikke noe du orker å piske for hånd...

♥ Det kan være lurt å vaske bollen og vispen rett er at du er ferdig med piskingen, for venter du lenge, vil restene størkne og bli vanskelige å få løs. Det er helt normalt at en del bær setter seg fast i vispen, men de er lett å vaske vekk (hvis du altså ikke venter til de størkner...).

♥ Jeg brukte her friske skogsblåbær, men det skal gå fint å lage trollkrem på frosne bær også.

♥ Trollkremen vil falle litt sammen hvis den blir stående for lenge, så du bør servere den nokså snart etter at den er ferdig pisket.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trollkrem-med-blabaer>