Cranachan (Skotsk bringebærdessert)



Ingredienser

Havresmuler:
♥ 2 dl kuttet havre (eller store havregryn, se tips)
♥ 0,5 dl skotsk whisky (se tips)
♥ 0,5 dl flytende honning

Bringebærmos:
♥ 5 dl bringebær (friske eller frosne)
♥ 2 ts sukker
♥ 3 ss flytende honning
♥ 1 ss skotsk whisky (se tips)

Krem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 3 ss flytende honning
♥ 1 ss skotsk whisky

Pynt:
♥ 2 dl bringebær

Fremgangsmåte

Havresmuler:
Ha 1 dl av havren i en tørr stekepanne. Rist havren lett i noen minutter for å få frem aromaen. Ha havren så i et glass og tilsett whisky. Bland og dekk til med plastfolie. La glasset stå i kjøleskapet over natten. Whiskyen vil da ha blitt trukket inn i havren.

Dagen etter ristes resten av havren i tørr stekepanne. Bland dette så med den våte "whisky-havren" og honning.

Bringebærmos:
Mos bringebærene med sukker, honning og whisky. Bruk gaffel eller potetstamper og mos bærene bare lett sammen, slik at du bevarer noen hele bringebærbiter.

Krem:
Pisk kremfløten til myk krem. Vend inn flytende honning og whisky.

Montering:
Så settes desserten sammen ved å ha havresmuler, bringebærmos og krem lagvis i dessertglass.

Jeg starter med havre, så bringebærmos, og så krem.

Deretter et nytt lag havre, så bringebærmos, og så krem på toppen.

Pynt med bringebær og dryss av havresmuler.

Sett desserten gjerne i kjøleskapet i et par timer før servering.

Tips

♥ Tradisjonelt skal denne desserten lages med kuttet havre. Jeg bruker steel cut havregryn fra Den sorte havre, som er et fantastisk bra produkt!

Får du ikke tak i kuttet havre, går det også an å lage denne desserten med vanlige, store havregryn.

♥ Desserten blir aller best med friske bringebær, men tinte bær som har vært frosne kan også brukes.

♥ Moderne versjoner av Cranachan lages med pisket krem, som i denne oppskriften. Opprinnelig ble det som nevnt i stedet brukt en mager ferskost (skotsk "*crowdie*") som ligner på cottage cheese. Ønsker du en lettere variant, kan du med andre ord bytte ut kremen med gresk yoghurt eller cottage cheese.

♥ Denne desserten inneholder whisky, og er således en dessert beregnet på voksne. Whisky kjøpes på polet. Bruk helst skotsk whisky for autentisk smak, men selvfølgelig går det også helt fint med annen type whisky.

♥ Ikke bruk for mye whisky, for det overdøver smaken på desserten. Det er dessuten viktig med mye honning, som gjør whiskysmaken mindre sterk. Bruk helst flytende honning fordi det løser seg opp mye raskere enn fast honning.

♥ **Alkoholfri versjon:** Ønsker du å unngå alkohol, kan du droppe whiskyen. **Med vanilje:** Et alternativ er å la havren trekke i vann som er blandet med litt vaniljeekstrakt. Bytt også ut whiskyen i bringebærmosen og kremen med vaniljeekstrakt. Du får da vaniljesmak på desserten i stedt for whiskysmak, som også blir veldig godt! **Med appelsinsmak:** Et annet nydelig alternativ er å bytte whisky med appelsinjuice.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cranachan-skotsk-bringebaerdessert