Oreodessert med krem og jordbær

Ingredienser



♥ 150 g Oreokjeks (1 pk, se tips)
♥ 400 g jordbær (1 kurv, se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ss ekte vaniljesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Hakk Oreos grovt.

Rens jordbærene og del dem i biter (se tips).

Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker (se tips) til en myk fløtekrem.

Finn frem dessertglass og legg Oreos, jordbær og krem lagvis i glasset. Sett kjølig frem til servering.

Nyt!

Tips

♥ Hvis du vil, kan du blande jordbærbitene med 1 spiseskje sukker og la dem stå i kjøleskapet i 1 time før du setter sammen desserten. Dette vil gjøre at bærene starter å safte seg slik at du får litt jordbærsaus i glasset.

♥ For å få god vaniljesmak på kremen, bør du bruke ekte vaniljesukker. Alternativt kan du tilsette en teskje vaniljepasta i fløtekremen i tillegg til melisen.

♥ Hvis du liker litt syrligere ostesmak på kremen, kan du piske 100 g kremost naturell sammen med fløtekremen. Pass da på at kremosten er romtemperert, slik at den lett blander seg med fløtekremen.

♥ Oreokjeks kan byttes ut med Safarikjeks, sjokoladecookies eller andre kjeks du liker.

♥ Jordbær kan byttes ut med andre bær eller fruktbiter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreodessert-med-krem-og-jordbaer