Konjakk- og kaffekrem

Ingredienser



♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ss melis
♥ 1 ss konjakk
♥ 1 ts espressopulver
♥ 1 ss karamellsaus (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker og melis til du får en tykk og fløyelsmyk fløtekrem.

Vend inn konjakk og espressopulver (og eventuelt også karamellsaus) med en slikkepott.

Ha kremen i en serveringsbolle.

Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Pass på at du pisker kremfløten passe lenge. Den må være nokså fast fordi kremen her blir tynnet ut med konjakk, men selvfølgelig ikke piskes så lenge at den blir kornete. Bruk iskald kremfløte og sett den ferdige kremen straks i kjøleskapet frem til servering.

♥ Det er lurt å bruke espressopulver fordi dette pulveret gir sterk kaffesmak i små mengder, og løser seg veldig lett opp i kremen. Frysetørket kaffepulver blir derimot litt kornete, så jeg anbefaler ikke det. Du kan eventuelt bruke 1 ss kald, sterk flytende kaffe i stedet for espressopulveret (kaffen må i så fall være HELT kald ellers smelter kremen).

♥ Denne kremen er supernydelig å servere sammen med Karamellpudding. I så fall kan du gjerne også vende inn 1 spiseskje karamellsaus i kremen. Det gjorde jeg her, og det ble veldig godt.

♥ Det er viktig at du bare vender inn konjakk og espressopulver (og karamellsaus hvis du bruker det) med en slikkepott og ikke rører for mye etter at dette er tilsatt, ellers kan kremen skille seg.

♥ Selv om det er snakk om små mengder, inneholder denne kremen her konjakk og skal derfor ikke serveres til mindreårige.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konjakk-og-kaffekrem