Trollkrem med bringebær (Hulderkrem)



Ingredienser

♥ 2 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 300 g bringebær

Servering:
♥ friske bringebær
♥ 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 bringebærene. 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 bringebær 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 bringebær, men det skal gå fint å lage trollkrem på frosne bær også. Bærene bør i så fall ligge i bollen og tine før du starter piskingen.

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

♥ Trollkrem som du får til overs kan faktisk fryses (selv om den er best når den er fersk). Ha trollkremen i en boks med lokk. Frossen trollkrem tines sakte i kjøleskapet og piskes deretter raskt opp igjen før servering. Du kan også blande rester av trollkrem med pisket eggedosis før frysing som gjør at du får en iskrem.

♥ I tillegg til at det er populært å servere vaniljesaus og iskrem sammen med trollkrem, er det også populært å bruke **vafler**, **krumkaker** og **pannekaker**. Trollkrem kan også fylles i en **rullekake** eller et **sukkerbrød**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trollkrem-med-bringebaer-hulderkrem