Det søte liv...

Russedessert



Ingredienser

♥ 4 dl rød saft (ikke utblandet, se tips)
♥ 6 dl vann
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 100 g semulegryn

Servering:
♥ vaniljesaus og/eller
♥ fløtemelk
♥ sukkerdryss

Fremgangsmåte

Ha saft, vann, sukker og vaniljesukker i en kjele. Tilsett semulegryn og visp det hele godt sammen.

Sett kjelen på platen og gi blandingen et oppkok mens du visper hele tiden. Senk varmen på platen litt og la blandingen småkoke i ca. 10 minutter. Visp hele tiden så grøten ikke svir seg i bunnen av kjelen. Du vil etter hvert se at blandingen tykner i konsistensen og blir brunrød i fargen.

Hell grøten i en kjøkkenmaskin og starte å piske den, først på lav hastighet og deretter høyere hastighet. Grøten må piskes skikkelig kraftig og lenge, minst 10 minutter, før du ser at den blir til en skikkelig tykk, stiv og luftig krem. Fargen vil da være blek rosa.

Hell kremen i en stor dessertskål.

Serveres sammen med vaniljesaus og/eller fløtemelk og sukkerdryss.

Tips

♥ Semulegryn fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Du kan bruke hvilken som helst rød saft, men det er mest vanlig å bruke rips- eller bringebærsaft. Jeg brukte her bringebærsaft, som ga en veldig lys rosafarge på desserten. Bruker du husholdningssaft, som er mørkere i fargen, vil du få en russedessert med sterkere rosafarge. Merk at det skal være 4 dl konsentrert saft, som altså ikke er blandet ut med vann.

♥ Husmødre pisket sikkert denne desserten for hånd i gamle dager, men jeg vil absolutt anbefale deg på det sterkeste å bruke kjøkkenmaskin! Selv med kraftig pisking i kjøkkenmaskin, vil det ta minst 10 minutter før du får en krem med den rette, luftige konsistensen. Dette er i hvert fall ikke noe jeg ville ha orket å piske for hånd... □□

♥ Jeg liker best å bruke vaniljesaus (bruk ferdigkjøpt eller aller helst **hjemmelaget vaniljesaus**). Alternativt kan du bruke fløtemelk (dvs. matfløte eller bruk kremfløte som du tynner ut med helmelk), men da blir desserten litt mindre søt. Du kan da eventuelt drysse litt sukker over i tillegg.

♥ Russedessert bør serveres samme dag som den er laget. Kremen vil klappe litt sammen hvis den står for lenge, så det er aller best å servere den helt nylaget.

♥ Andre tradisjonsrike, norske desserter er blant annet **Grunnlovsdessert**, **Sviskegrøt**, **Semulegrøt**, **Måneskinnspudding**, **Trollkrem**, **Fløterand**, **Kongekrem med bær**, **Jordbærgrøt**, **Rabarbrasuppe**, **Blåbærsuppe**, **Appelsinfromasj**, **Dronning Maud-pudding** og **Karamellpudding**. Du finner mange flere, deilige desserter **HER** på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/russedessert