Crème fraîche-krem

Ingredienser



♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Rør crème fraîche sammen med melis.

Ha kremen i en serveringsskål.

Server kremen som tilbehør til formkaker mv.

Tips

♥ Crème fraîche-krem som du får til overs kan oppbevares i en boks (eller skål dekket med plastfolie) i kjøleskapet. Den vil stivne litt i konsistensen av å stå kaldt, men det er da bare å la den være i romtemperatur en stund og så røre den sammen igjen.

♥ Crème fraîche-krem er deilig tilbehør til kaker som alternativ til vaniljekrem eller vaniljeis, slik som formkaker, fruktkaker og -terter. Se for eksempel **Rabarbrakake med hasselnøtter og marsipan**.

♥ Se også oppskrift på blant annet **Råkrem**, **Yoghurtkrem**, **Mascarponekrem med vanilje** og **Mascarponekrem med rømme**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/creme-fraiche-krem