Peach Shaved Ice (Revet, frossen fersken)



Ingredienser

♥ 1 fersken
♥ 1,5 dl gresk yoghurt
♥ 15 mandler
♥ 2 ss karamellsaus (se tips)

Fremgangsmåte

Legg fersken i fryseren over natten (eller lenger).

Rett før servering tar du en fryst fersken ut av fryseren (eller flere hvis du vil lage flere porsjoner).

Ha gresk yoghurt i en skål.

Riv ferskenen på den grove siden av et rivjern. Det er enklest å rive ferskenen rett over skålen.

Dryss over grovt hakkede mandler. Hell over litt karamellsaus (eller flytende honning eller lønnesirup).

Serveres straks!

Tips

♥ Revet, frossen fersken smelter veldig raskt, så det er om å gjøre å servere denne retten så raskt som mulig.

♥ Det er kaldt å holde i frossen fersken, så det kan være kjekt å ha vanter på fingrene mens du rasper. □□

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt karamellsaus, som faktisk ble utrolig godt på revet, fryst fersken. Det blir også veldig godt med flytende honning eller lønnesirup. Du kan så klart sløyfe søtning hvis du vil, men jeg anbefaler deg å bruke det. Frysing tar bort noe av smaken på ferskenen, så litt søtning bidrar til at ferskensmaken kommer bedre frem.

♥ Dette konseptet kan brukes på mange forskjellige type frukter og bær, se for eksempel variantene jeg har testet ut med **vannmelon**, **jordbær**, og **tomat**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peach-shaved-ice-revet-frossen-fersken