Appelsinris

Ingredienser



♥ 300 g kokt, avkjølt langkornet middagsris (se tips)
♥ 4 store appelsiner (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 4 ss melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Kok risen i vann som anvist på pakningen. Hell av vannet og la risen avkjøles til den er helt kald.

Mens risen avkjøles, kan du gjøre klar appelsinbitene:

Skjær av skallet på appelsinene. Bruk så en skarp kniv til å skjære ut appelsinbåter uten hinne, altså slik at du får biter av rent fruktkjøtt. Spar de peneste filetene til pynt. Skjær resten i mindre biter.

Pisk kremfløte til tykk, myk krem. Vend inn melis og vaniljesukker.

Tilsett fint revet skall av to appelsiner.

Vend inn den avkjølte risen.

Vend deretter inn appelsinbitene. Jeg liker å også blande inn litt av appelsinsaften, men pass på så konsistensen på appelsinrisen ikke blir for rennende. Appelsinrisen skal være deilig tykk og kremete.

Ha appelsinrisen i en dessertskål. Pynt oppå med appelsinfileter.

Tips

♥ Bruk søte og saftige appelsiner! Resultatet blir best hvis du fileterer appelsinene, dvs. at du først skjærer bort skallet og bruker en skarp kniv til å skjære ut appelsinbåter uten hinne, bare rent og saftig fruktkjøtt. Beregn noen ekstra appelsiner hvis du ikke er så flink til å filetere, for det kan bli noe svinn (jeg brukte 6 appelsiner... □□).

♥ Hvis du vil gjøre det enkelt, kan du skrelle og dele opp appelsinene på vanlig måte og skjære appelsinbåtene i små biter med en kniv. Men desserten blir bedre hvis du tar deg bryet med å skjære ut appelsinfileter.□□

♥ Du bør bruke nykokt ris, altså ris som er kokt samme dag som du lager desserten. Husk at risen må være helt avkjølt før du blander den med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte. Du bør la den ferdige desserten stå i kjøleskapet et par timer før servering. Det gjør at riskornene mykner og blander seg mer med kremen.

♥ Merk at kokt ris vil gi en dessert med mer tydelige riskorn enn en riskrem. Hvis du ikke er så glad i dette og vil ha en appelsinris som ligner mer på riskrem, kan du bytte ut 300 g kokt middagsris med 300 g ferdiglaget risgrøt.

♥ I stedet for å servere desserten fra en dessertskål, kan du tilberede desserten direkte i serveringsglass.

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

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