Romtopf (Tysk dessert med bær, frukt og rom)



Ingredienser

- ♥ 250 g bringebær
- ♥ 250 g rips
- ♥ 250 g jordbær
- ♥ 150 g bjørnebær
- ♥ 150 g blåbær
- ♥ 250 g aprikos
- ♥ 250 g moreller
- ♥ 900 g sukker
- ♥ 4 dl lys rom

Fremgangsmåte

Skyll og rens bærene. Skjær jordbær i mindre biter, og rens aprikoser og moreller for stener.

Finn frem rom, sukker og et rent og sterilisert glass med lokk som rommer 1,5 liter (se tips).

Fyll opp glasset ca. en tredel med bær og fruktbiter. Ha i sukker og rist på glasset slik at sukkeret legger seg i hulrommene mellom bærene.

Fyll opp med mer bær og frukt til toppen av glasset. Ha i mer sukker og rist igjen på glasset slik at du får sukkeret til å legge seg nedover i glasset.

Fyll så opp med rom. Hell i litt og litt av gangen, og gi romen litt tid til å synke nedover og gradvis trekke ned i sukkeret. Det er viktig at romen dekker bærene helt på toppen av glasset.

Skru igjen glasset. Sett glasset mørkt og kjølig i minst 1 måned. Gjerne 2–3 måneder.

Snu eventuelt glasset opp ned et par ganger i løpet av perioden, slik at sukkeret som legger seg i bunnen av glasset også løser seg opp.

Rommarinerte bær og frukter serveres med vaniljeis!

Saften i glasset siles og nytes som likør!

Tips

♥ Alle mengdene jeg har angitt er veiledende. Tilpass til størrelsen på glassene du har. Du trenger ikke å bruke mål, bare fyll opp glass med bær/frukt og sukker og hell deretter over rom slik at bærene er dekket.

♥ Du kan bruke alle slags bær. I stedet for aprikoser, kan du bruke for eksempel plommer eller fersken.

♥ Vær nøye på at det ikke er noe som helst mugg på noen av bærene (sjekk særlig inni bringebær og bjørnebær). Det vil ødelegge hele resultatet.

♥ Steriliser glasset før du bruker det ved å ha det på en stekeplate i ovnen ved 100°C i ca. 15 minutter.

♥ Oppbevar glasset tørt og mørk så du er sikker på at det ikke danner seg mugg i glasset. Har du et kjølerom hjemme, er det perfekt. Jeg pakket glasset inn i en plastpose og satte det bakerst og nederst i kjøleskapet).

♥ Se også oppskrifter på hjemmelaget likør: **Bringebærlikør**, **Multelikør**, **Ripslikør** og **Plommelikør**.

♥ Alkoholholdige drinker og desserter er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/romtopf-tysk-dessert-med-baer-frukt-og-rom