Kirsebærkompott med vaniljesaus



Ingredienser

Kirsebærkompott:
♥ 600 g fryste kirsebær (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann

Hjemmelaget vaniljesaus (med fløte):
♥ 5 dl kremfløte
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang (se tips)

(Eller bruk ferdigkjøpt vaniljesaus)

Fremgangsmåte

Kirsebærkompott:
Ha fryste kirsebær i en kjele sammen med 1 dl vann og sukkeret. Varm opp til blandingen når kokepunktet og la den småkoke i 5–10 minutter mens du rører av og til.

Rør ut potetmelet 2 ss kaldt vann. Hell potetmelsblandingen i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt merke at kirsebærblandingen tykner.

Ta kjelen av platen og avkjøl kirsebærkompotten litt før du har den over i en serveringsskål.

Hjemmelaget vaniljesaus (med fløte) (se eget innlegg **HER**):
Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha vaniljefrøene i kremfløten og ha deretter også hele vaniljestangen oppi fløten. Gi blandingen et oppkok. Ta ut vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3–4 minutter til luftig eggedosis.

Bland den varme vaniljefløten med eggedosisen.

Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingen skal bli ca 75°C varm og må absolutt ikke begynne å koke, for da skiller den seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før du heller den på en glassmugge. Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

Servering:
Server kirsebærkompott sammen med vaniljesaus.

Tips

♥ I stedet for vaniljestang i vaniljesausen kan du bruke 1 ss vaniljepasta (mørk vaniljesirup, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene).

♥ Jeg har her brukt fryste kirsebær (uten sten). Kirsebærene trenger ikke å tines før du har dem i kjelen. Du kan alternativt bruke friske eller hermetiske moreller.

♥ Hvis du vil unngå at det danner seg snerk på toppen av kompotten, kan du drysse et tynt lag sukker over den. I tillegg kan du dekke over med plastfolie.

♥ Jeg synes kompotten smaker aller best mens den fortsatt er litt varm, men jeg vet at mange liker den kald også.

♥ Kompott kan lages med alle slags frukter og bær, se blant annet **Ferskenkompott**, **Plommekompott** og **Jordbærkompott med vanilje.**

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kirsebaerkompott-med-vaniljesaus