Maizes zupa (Latvisk brødsuppe)



Ingredienser

♥ 150 g mørkt rugbrød (uten skorpe, se tips)
♥ 5 dl kokende varmt vann
♥ 50 g tørket frukt (f eks svisker, rosiner, tørkede epler)
♥ 25 g sukker
♥ 25 g brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 2 ss tranebærjuice

Servering:
♥ pisket krem
♥ noen tørkede aprikoser
♥ noen tørkede tranebær
♥ kaneldryss

Fremgangsmåte

Smuldre opp brødet (bruk fingrene eller en food processor). Bløtlegg brødsmulene i kokende varmt vann i 30 minutter.

Finn frem tørket frukt (du kan variere med det du har for hånden). Kutt opp den tørkede frukten i mindre biter. Ha bitene i en kjele. Tilsett sukker og krydder. Ha deretter den bløtlagte brødmassen (inklusive bløtleggingsvannet) i kjelen.

La dette småkoke på lav varme i ca. 20 minutter, slik at den tørkede frukten blir veldig myk og smakene blander seg godt sammen med brødet. Tilsett litt tranebærjuice til slutt og kok i noen minutter til.

Fordel grøten i dessertskåler. Sett skålene i kjøleskapet i minst et par timer.

Ved servering toppes hver dessert med en klatt pisket krem, noen tørkede frukter og et lite dryss kanel.

Tips

♥ Jeg kjøpte med meg latvisk rugbrød ("**Rupjmaize**") da jeg var i Riga. Brødet er basert på syrnet rug og har nokså markant smak. Det ligner smaksmessig litt på Pumpernickel, som fås kjøpt i norske matbutikker. Det gjør ikke noe om brødet er tørt, og denne desserten er nettopp en måte å bruke tørt brød på.

♥ Tranebærjuice gir litt syrlighet til desserten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maizes-zupa-latvisk-brodsuppe