



## Ripsfromasj

### Ingredienser

4 egg  
1,5 dl sukker  
4 dl kremfløte  
8 plater gelatin  
0,5 dl varmt vann  
- -  
2 dl rips  
0,5 dl sukker



### Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Klem vannet ut av gelatinplatene. Smelt dem i en kopp med 0,5 dl kokende vann. Hell den varme gelatinen i en tynn stråle i eggedosisene men du fortsetter å røre.

Pisk kremfløten til myk krem. Bland kremen i eggedosisblandingen. Bruk gjerne en ballongvisp så alle kremklumper fjernes og blandingen blir jevn og luftig.

Mos rips og sukker sammen med en gaffel. Bland de rørte ripsene i fromasjblanding. Hell dette så i en serveringsbolle og sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten til fromasjen har stivnet.

Pynt med rips før servering.

## Tips

Desserten kan lages med enten frosne eller friske ripsbær.

Server gjerne vaniljesaus til fromasjen. Oppskrift på hjemmelaget vaniljesaus finner du her på [www.detsoteliv.no](http://www.detsoteliv.no).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripsfromasj>