



## Ambrosia Salad

### Ingredienser

- ♥ 200 g kremost (se tips)
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 5 dl kremfløte
- 
- ♥ 2 bokser hermetisk ananas
- ♥ 2 bokser hermetiske mandariner
- ♥ 100 g marshmallows (se tips)
- ♥ 100 g grovt revet kokos (se tips)
- ♥ 125 g pekannøtter
- ♥ 100 g maraschino kirsebær (se tips)

### Pynt:

- ♥ noen ekstra hermetiske mandarinbåter, pekannøtter, grovt revet kokos og maraschino kirsebær

### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert kremost sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk kremfløten til myk krem. Bland kremen sammen med kremostblandingen.

La hermetisk ananas og mandariner renne godt av seg i en sil. Del opp i mindre biter og ha i en bolle. Ha i marshmallows, kokos, grovt hakkede pekannøtter og avrente, oppdelte maraschino kirsebær. Rør godt og vend dette så inn i kremblandingen.



Ha kremdesserten i en stor dessertskål. Pynt toppen av kremen med noen ekstra mandarinbåter, pecannøtter, grovt revet kokos og avrente maraschino kirsebær.

Oppbevar desserten kjølig frem til servering.

## Tips

♥ Bruk grovt revet kokos (fås kjøpt ferdig i USA og heter "Shredded coconut sweetened"). Det er mulig at man får kjøpt produktet i enkelte store norske matvareforetninger som fører amerikanske produkter (f eks Centra) eller i helsekostforretninger. Hvis du ikke får tak i det, og heller ikke orker å lage eget reven kokos, er det jo selvfølgelig ikke umulig å bruke vanlig, tørket kokos, men personlig synes jeg dette blir for hardt og kornete i konsistensen i denne kremdesserten så det nesten er bedre å droppe kokosen helt. Men du får selv velge hva du foretrekker.

♥ Maraschino kirsebær kjøpes på glass og bærene ligger i en lake med maraschino, som gir veldig karakteristisk smak. Jeg elsker maraschino-smaken, men alle er såklart ikke like glad i dette som meg;-) Du kan alternativt bruke tørkede, røde cocktailbær, men vær oppmerksom på at det gir en annen, mindre utpreget smak. Hvis du bruker tørkede cocktailbær, bør du la bærene ligge en stund i varmt vann, så bærene blir myke i konsistensen. Til jul gir bærene vakker rødfarge på desserten, men utenom julesesongen går det også fint å droppe denne ingrediensen.

♥ Bruk enten mini marshmallows eller store som du klipper opp i mindre biter med en saks. Jeg brukte her marshmallows farget i pastellfarger for ekstra amerikansk stil 😊

♥ Du kan bruke kremost naturell eller kremost med tropisk mandarin- og ananassmak (fra Tine).

♥ "Ambrosia Salad" bør lages samme dag som den serveres, så kremen er helt fersk, men den kan gjerne stå i kjøleskapet i noen timer. Da blander smakene seg godt sammen og marshmallowsene blir bløtere og glir bedre sammen med konsistensen på kremen.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ambrosia-salad>