



Bringebær med hvit sjokoladekrem

Ingredienser

- ♥ 200 g hvit sjokolade
- ♥ 4 dl yoghurt naturell
-
- ♥ 4 dl friske bringebær

Pynt:

- ♥ hvite sjokoladehjerter (se tips)



Fremgangsmåte

Smelt hvit sjokolade. Det gjør du enten i en metallbolle over vannbad eller i mikro. Hvis du bruker mikro, har du hvit sjokolade oppdelt biter i en skål og varmer på full styrke i 1 minutt. Rør rundt og gjenta i 30 sekunder av gangen til sjokoladen er så myk at den smelter helt når du rører i den.

Bland den smeltede hvite sjokoladen med yoghurt. For å unngå at den hvite sjokoladen korer seg når den kommer i kontakt med den hvite sjokoladen, kan det være lurt å først blande litt yoghurt i sjokoladen for å kjøle den ned og gjøre den tynnere. Deretter blander jeg dette med resten av yoghurten. Fordel kremen i 4 små dessertskåler og sett kjølig i et par timer.

Legg på friske bringebær og pynt med hvite sjokoladestjerner eller annen hvit sjokolade.

Tips

- ♥ Hvite sjokoladehjerter får du i merket Mors hjemmebakke og selges i mange forskjellige matbutikker. Du kan alternativt bruke hakket, hvit sjokolade.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaer-med-hvit-sjokoladekrem>