



Råkrem med vannmelon og bær

Ingredienser

Råkrem:

- ♥ 3 eggeplommer
- ♥ 3 ss sukker
- ♥ 2 dl kremfløte

Bær og vannmelon:

- ♥ 200 g blåbær
- ♥ 200 g bringebær
- ♥ 200 g jordbær
- ♥ 200 g biter vannmelon

Pynt:

- ♥ 50 g mandelflak (kan sløyfes)



Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til tykk og luftig eggedosis (blandingen blir tykkere enn vanlig eggedosis siden du her bare bruker eggeplommene).

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle.

Vend eggedosisen forsiktig i den piskede kremen så alt blir godt blandet. Ha råkremen i en serveringsbolle og sett kjølig frem til servering.

Finn frem 4 dessertskåler og legg bær og vannmelon lagvis med råkrem. Dryss mandelflak på toppen til pynt hvis du vil.

Tips

♥ Desserten bør serveres samme dag den er laget, så både bær og råkremen er helt fersk.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rakrem-med-vannmelon-og-baer>