



Mascarponekrem med rømme

Ingredienser

- ♥ 250 g mascarponeost
- ♥ 3 dl seterrømme
- ♥ 1 ss sitronsaft
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 100 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mascarponeost og seterrømme raskt sammen. Tilsett sitronsaft, frø fra vaniljestangen og melis. Bland sammen og ha kremen i en serveringsskål.

Server for eksempel som tilbehør til friske, søte jordbær.

Tips

- ♥ Mascarponeost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. 250 gram tilsvarer 1 pk.
- ♥ Vil du ha en lettere krem, kan du bytte ut seterrømmen med lettrømme, gresk yoghurt eller vaniljekesam. Mascarponekremen vil da bli litt tynnere i konsistensen.
- ♥ Mascarponekremen oppbevares i kjøleskapet. Den smaker som sagt godt til mye annet enn jordbær også.

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

