



## Riskrem med bringebærsaus

### Ingredienser

Riskrem:

- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 3 ss sukker
- ♥ 400 g kald risgrøt
- ♥ 1 ts vaniljesukker

Bringebærsaus:

- ♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:

- ♥ 50 g brente mandler eller mandelflak
- ♥ friske bringebær

### Fremgangsmåte

*Riskrem:*

Pisk kremfløte og sukker til krem.

Vend inn risgrøten. Smak til med vaniljesukker.

Sett riskremen i kjøleskapet.

*Bringebærsaus:*

Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller. Tilsett sukker, vann og



vaniljepasta. Varm opp bærene under omrøring.

Når bringebærene er myke og varme og sukkeret har løst seg opp, presser du bringebærsaussen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsaussen. Husk også å få med deg bringebærsaussen på undersiden av sikten.

Bringebærsaussen er klar til å serveres!

#### *Servering:*

Ved servering fordeles riskremen i dype dessertskåler. Hell over bringebærsauss. Pynt gjerne med grovt hakkede brente mandler (se oppskrift [HER](#)) eller bruk mandelflak - det gir deilig knas. Og kanskje også et par friske bringebær.

Ha resten av bringebærsaussen i en liten mugge slik at man kan forsyne seg med mer bringebærsauss etter hvert som man spiser.

#### **Tips**

♥ Det er det samme om du bruker friske eller frosne bringebær. Dersom du bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem i kjelen, men start da med litt lavere varme slik at bærene tines gradvis.

♥ Jeg bruker her vaniljepasta i bringebærsaussen, som er en nydelig vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt. For en litt syrligere variant av bringebærsaussen, se oppskrift på [Bringebærcoulis \(Fransk bringebærsauss\)](#) som smaksettes med sitron i stedet for vanilje.

♥ Bringebærsaussen holder seg god i mange dager i kjøleskapet.

♥ Du kan bruke rester av risgrøt du har igjen fra middagen eller bruke ferdigkjøpt risgrøt, eller du kan koke risgrøten basert på denne oppskriften:

#### **Risgrøt:**

2 dl risengryn

4 dl vann

8 dl melk

150 g sukker

1 vaniljestang

Kok opp vann, sukker, vaniljestang og risengryn og la småkoke i 10 min. Tilsett melk og la småkoke til risgrøten er passe tykk. Avkjøl.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/riskrem-med-bringebaersaus>