



Crème fraîche-krem

Ingredienser

- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Rør crème fraîche sammen med melis.

Ha kremen i en serveringsskål.

Server kremen som tilbehør til formkaker mv.

Tips

♥ Crème fraîche-krem som du får til overs kan oppbevares i en boks (eller skål dekket med plastfolie) i kjøleskapet. Den vil stivne litt i konsistensen av å stå kaldt, men det er da bare å la den være i romtemperatur en stund og så røre den sammen igjen.

♥ Crème fraîche-krem er deilig tilbehør til kaker som alternativ til vaniljekrem eller vaniljeis, slik som formkaker, fruktkaker og -terter. Se for eksempel [Rabarbrakake med hasselnøtter og marsipan](#).

♥ Se også oppskrift på blant annet [Råkrem](#), [Yoghurtkrem](#), [Mascarponekrem med vanilje](#) og [Mascarponekrem med rømme](#).

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

