

Oppskrift

Trollkrem

Trollkrem kan lages av friske bær plukket rett fra skogen eller av frosne bær som du tar ut av fryseren og tiner. En porsjon trollkrem er ca. 2 til 3 dl krem per person. Trollkrem er veldig luftig, så det trengs ikke store mengder bær for å lage nok til mange.

Porsjoner: 4

Ingredienser

4 dl tyttebær
2 eggehviter
1,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker

Utstyr

Desilitermål
2 skåler til å skille eggene i
Miksmaster

Slik gjør du

1. Mål opp ingrediensene.
2. Rør sammen bær og sukker i en godt rengjort bolle.
3. Skill eggene så du får eggehvitene og plommene hver for seg.
4. Tilsett eggehvitene og pisk blandingen med en mikser til den blir lett og luftig.
5. Serveres raskt etter pisking, da den kan falle litt sammen om den står.

Trollkrem er en dessert alene, men smaker også godt med vaniljesaus eller vafler til. Eggeplommene som blir til overs, kan f.eks. brukes til å lage vaflene.



Foto: Anna Lena Albertsen