

Oppskrifter 19.4.2008 - Klubbmøte hos Jan Morten

Appelsinfromasj

3 dl kremfløte
4-5 ss sukker
2 dl presset appelsinsaft
5 pl gelatin
¼ dl kokende vann

Visp kremfløten stiv med et par skjeer sukker.

Bland resten av sukkeret i appelsinsaften. Rør av og til slik at sukkeret løser seg opp.

Legg gelatinplatene i kaldt vann i ti minutter. Klem dem opp av bløtevannet, og hell på litt kokende vann. Hvis gelatinen ikke er helt oppløst, må den smeltes videre i varmt vannbad.

Bland gelatinoppløsningen med appelsinsaften og spe så saften i kremen. Rør forsiktig noen minutter slik at appelsinsaften ikke legger seg på bunnen av bollen. Smak eventuelt til med mer sukker.

Fyll fromasjen i en dessertbolle. La den stå kaldt et par timer for å stivne. Pynt med appelsinbåter og små kremdotter.

Drikke

Schloss Gobelsburg Riesling Trockenbeerenauslese 2005