

Oppskrift

Bringebær med riskremskum, krokan og myke pepperkaker



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Jostein Medhus

Bringebær

Bruk gjerne frosne og tin forsiktig på kjøll.

2

Riskremskum

Kok grøtris med vann og vanilje i ca 10 min, tilsett melk og kok til risen er veldig mør. Ta ut vaniljestangen og smak til med sukker, kjør så i blender til det blir en helt glatt krem. Sil godt og kjøll av. Fyll kremen på en Sifon (espumaflaske) og tilsett en patron co2 og rist godt. Oppbevares kaldt til servering.

3

Krokan

Bland sammen vann og sukker, kok dette til gylden karamell. Tilsett så nøttene, tøm ut på et smurt bakepapir og kjøll godt av. Krokanen knuses så grovt etter behov.

4

Myke pepperkaker

Smøret smeltes, alt blandes sammen til en jevn røre.

Sprøyt så i smurte former og stekes på 205 °C i 6-8 minutter.

5

Legg bringebærene i bunn, strø over litt krokant og topp det hele med riskremskummet. Legg noen nystekte myke pepperkaker ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Bringebær 125 g

Riskremskum

Grøtris 1 dl

Vann 4 dl

Riskremskum

Krokan

Myke pepperkaker

Vaniljestang 1 stk

Melk 1 liter

Sukker etter ønske

Krokan

Sukker 300 g

Vann 3 ss

Hasselnøtter u/skall, hakket 150 g

Myke pepperkaker

Smør 100 g

Mørk sirup 25 g

Melis 100 g

Eggehviter 100 g

Mandler, malt 40 g

Hvetemel 50 g

Bakepulver 1 g

Ingefær, ferskrevet 2 ts

Kanel, malt 1 ts

Nellik, malt 0,5 ts