

Luftig og syrlig appelsinfromasje med pepperkakekrønsj



Av en eller annen grunn forbinder jeg appelsinfromasje med fine, eldre damer. Og kanskje er det en litt gamlisdessert? Men, altså, fløyelsmyk, luftig og syrlig appelsinkrem som smelter på tungen og deilig krønsji fra pepperkakesmuler? Da gjør det ikke meg noe å bli gammel! ☐

Solskinn på glass:

(6-7 porsjoner)

3 plater gelatin

½ dl vann 3 dl kremfløte

3 egg

50 g sukker

1 økologisk appelsin, finrevet skall og saft

saft av ca 1/2 økologisk sitron

appelsinfileter, til servering

Finn frem en liten bolle og legg gelatin i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Kok opp 0,5 dl vann. Klem så ut vannet av platene og løs opp gelatinen i det kokende vannet. Bruk en gaffel e.l. og rør til gelatinen er helt løst opp. Sett til side. Ha fløten i en bolle og pisk den nesten stiv. I en annenbolle visper du egg og sukker til eggedosis. Rør appelsinskall inn i eggedosisen. Mens du fortsetter å røre tilsetter du gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle. Vend til slutt inn pisket krem og appelsinsaft og smak deg frem med sitronsaft så du får en passe syrlig blanding. Jeg fylte fromasjen i vinglass, men bruk det du har eller foretrekker. La stå ca tre timer eller natten over slik at fromasjen stivner. Server med fileterte appelsinbåter og pepperkakekrønsj (valgfritt).

Pepperkakekrønsj:

50 gram pepperkaker

25 gram smør

Sett stekeovnen på 175 grader. Knus pepperkakene til smuler. Bruk foodprosessor eller ha kakene i en plastpose og deng løs på dem med en kjevle. Smelt smøret og bland smuler og smør. Ha bakepapir på et stekebrett og bre smulene utover. Stek i ca 10 minutter, men pass på at de ikke blir brent. Avkjøl.

