

Dessерter til hverdag og fest



Appelsinris

1 dl brune ris
1 blad husblas
1 appelsin
sødemiddel [40 g]
 $\frac{3}{4}$ dl fløde

$\frac{1}{4}$ dl sherry
eller lys portvin

koges efter anvisningen på pakken - og afkøles.
sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.
skrælles og snittes i stykker, og lægges i en lille skål.
drysses over dem.

piskes til flødeskum i en lille skål. Husblassen rystes fri af vand, smeltes
og afkøles med

efter behag. Det hele blandes godt sammen, hældes i en glasskål og
stilles i køleskabet 1 time før servering.

Arme riddere

50 g margarine
2 skiver toastbrød
2 spsk kanelsukker

flødeskum
syltetøj
eller frugtkompot

smeltes på en stegepande ved middel varme.
vendes deri på begge sider, så de suger det meste af fedtstoffet.
drysses derefter på begge sider, og brødene steges lysebrune.
Serveres straks med
og

efter behag.

Bananer i kokoskage

50 g hvedemel
 $\frac{1}{2}$ tsk bagepulver
 $\frac{1}{4}$ tsk salt

$1\frac{1}{2}$ dl kokosmælk
1 tsk rapsolie
2 bananer
olivenolie

2 dl græsk yoghurt

$\frac{1}{2}$ tsk vanillesukker

1 tsk honning eller lignende

og

røres sammen til dej.

skæres i kvarter, dyppes i dejen og steges lysebrune i
i en pande ved middel varme.

og

røres sammen og serveres til.

Bagte æbler

2 æbler	skrælles, og kernehusene stikkes ud.
sødemiddel [25 g]	
15 g margarine	og
½ tsk kanel	røres sammen i en lille skål. Remoncen fyldes i æblerne, de sættes i et ildfast fad og pensles med
	- hvorefter
1 tsk olie	
sødemiddel [10 g]	
1 spsk rasp	og
15 g hakkede mandler	drysses over æblerne, der
	bages midt i ovnen ved 200° C i 20 minutter og serveres lune med
fx is	
eller flødeskum	efter behag.

Variation: Drys æblerne med kardemomme - og server med græsk yoghurt.



Blåbærsuppe

3 dl blåbær	skylles og kommes sammen med
4 dl vand	og
1 dl sukker	i en kasserolle. Bærrene koges et par minutter ved middel varme, hvorefter kasserollen tages af kogepladen, og suppen jævnes med
	udrørt i
1 spsk kartoffelmel	- suppen smages til og serveres enten varm eller kold.
½ dl vand	
¼ tsk vanillesukker	røres ud i
1½ dl græsk yoghurt	og serveres som tilbehør til suppen.

Chokolademousse med skumfiduser 4 portioner

25 g margarine	og
125 g chokolade	smeltes ved middel varme i en kasserolle – der røres forsigtigt.
½ spsk vand	og
75 g skumfiduser	kommes i og smeltes i under omrøring. Massen afkøler lidt, mens
2 dl piskefløde	piskes til flødeskum i en skål sammen med
½ tsk vanillesukker	- og vendes i chokolademassen. Det hele kommes i en skål.
	Moussen stilles i køleskabet indtil servering.
½ dl piskefløde	piskes til flødeskum og bruges til pynt sammen med
frisk eller syltet frugt	- efter behag.

Variation: Tilsæt 40 g kokosmel og 1 spsk cognac.

Chokolademousse med rom

1 æggehvide	piskes stiv i en rummelig skål.
⅓ dl piskefløde	piskes til skum i en lille skål sammen med
sødemiddel [15-20 g]	og vendes i æggehvideskummet.
50 g 70 % chokolade	smeltes og afkøler lidt.
2 små tsk lys rom	røres i, og chokolademassen kommes i skålen med skummet og piskes
	lynhurtigt i, uden at skummet mister sin lethed.
	Moussen kommes i en skål eller portionsanrettes
	og stilles i køleskabet indtil servering.



Chokoladeomelet *

20 g nødder	og
20 g 60-85 % chokolade	hakkes.
1-2 æggehvider	piskes stive i en lille skål.
1-2 æggeblommer	piskes til skum i en større skål sammen med
sødemiddel [15 g]	og
1½ tsk kakao	- og de stiftpiskede æggehvider samt nødder og chokolade vendes i.
1tsk margarine	Omeletten bages under låg på en stegepande ved middel varme i
	- når omeletten er stivnet, vendes den og bages færdig på den
	anden side.
evt. friske bær	Serveres straks – med
	som tilbehør.

Chokoladesauce * *Stor portion – kan fryses.*

100 g margarine	
250 g sukker	
2½ dl mælk	og
2½ dl piskefløde	koges i 30-40 minutter ved svag varme. Der røres af og til i massen,
	så sovsen ikke brænder på. Gryden tages af kogepladen og
65 g kakao	samt
2 tsk vanillesukker	piskes i.
	Sauceen serveres til is, frugt m.m.

Faringratinerede grapefrugter

2 grapefrugter	skæres i halve, dækkes med et tyndt lag
farin	og sættes under ovnens grill eller i en 225° C varm ovn, indtil
	farinen er smeltet til gyldenbrun karamel.
	Serveres straks med
flødeskum eller is	efter behag.

Flamberede ferskner

½ dåse ferskner	hældes i en si over et målebæger. Saften gemmes.
1 spsk sirup	smeltes på en stegepande,
1 spsk margarine	tilsættes. Frugterne steges heri ved lav varme i 2-3 minutter.
3 spsk limesaft	samt ½ dl ferskensaft tilsættes.
1 cl vodka	hældes over frugterne og antændes straks!
	(hvis vodkaen bliver varm, kan den ikke brænde).
	Serveres straks med is eller flødeskum.

Flødeskum

Flødeskum piskes stift nok til, at det kun lige netop bliver i skålen, når den vendes med bunden opad.

Til visse kager og frugter kan man piske lidt kakao, portvin, eller fx ananas- eller ferskensaft ii: Først piskes en lind skum, derefter tilsættes smagstoffet, og flødeskummet piskes færdigt. Til fx en syrlig tærte er det en god ide at tilsætte flødeskummet 1 tsk sukker eller lignende sødemiddel pr. 2½ dl fløde eller eventuelt ½ tsk vanillesukker.

"Fetdfattigt flødeskum": 1 æggehvide samt sødemiddel [15-20 g] piskes stiv og vendes grundigt i flødeskum af ¾-1 dl piskefløde.

Frugt med råcreme

1¼ liter piskefløde	piskes til flødeskum i en stor skål.
1 æggeblomme	samt
sødemiddel [15 g]	piskes til en luftig æggesnaps i en mindre skål. Æggesnapsen vendes i flødeskummet, og råcremen er serveres straks til
fx blandet frugt	efter behag, eller frugten vendes i råcremen.

TIP!

Råcremen kan evt. tilsættes en sjat likør, lys rom el. lign.

Grillet ananas med creme *

2 ½ dl græsk yoghurt	
1 tsk vanillesukker	og
1 tsk blomsterhonning	røres sammen til en creme og smages til.

1 hel ananas	skæres med en god stor kniv således: Top og bund skæres af, og ananassen stilles oprejst. Skrællen skæres af siderne ved at skære skråt mod skærebrættet fra midten af frugten og nedad, derefter vendes frugten, og den anden halvdel skrælles. Frugtens kerne skæres ud, og ananassen skæres i tykke skiver, og
--------------	--

ENTEN kommes ananasskiverne på en kulgrill i 2 minutter -

enten rørsukker

eller honning

eller blomsterhonning

kommes på, og de lægges på grillen igen i ¾-1½ minut, så sukkerstofferne karamelliseres på frugten. Serveres straks med cremen som tilbehør.

ELLER rørsukker, honning eller blomsterhonning kommes på fra begyndelsen, og ananasskiverne grilles i ovnen i 3 minutter. Serveres straks med cremen som tilbehør.

Honningparfait

75 g honning	koges cirka 5 minutter ved middel varme i en kasserolle under omrøring.
2 æggeblommer	og
1 tsk vanillesukker	tilsættes under kraftig piskning. Massen afkøles lidt.
2½ dl fløde	piskes til flødeskum, og den letafkølede honningkaramel piskes i.
	Massen fyldes i en form og fryses i mindst 5 timer inden servering.

Jordbærdessert

100 g jordbær	skæres i skiver, lægges i to små glasskåle og stænkes med
2 tsk hvid rom	og
Sødemiddel [20 g]	
4-6 mynteblade	klippes fint og røres i
2 dl græsk yoghurt	og
¼ tsk. vanillesukker	- yoghurten kommes oven på jordbærrene, og desserten
	stilles i køleskabet indtil servering.

Jordbærmousse

2 blade husblas	sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.
¾ dl fløde	piskes til flødeskum i en stor skål.
100 g friske	
eller optøede jordbær	blendes sammen med
sødemiddel [25 g]	efter behag. Husblassen smeltes på få sekunder i mikroovnen,
½ dl græsk yoghurt	røres hurtigt i husblassen med en gaffel - derefter blendes yoghurten i
	jordbærrene, som hældes oveni flødeskummet, og det hele vendes
	forsigtigt sammen. Moussen stilles i kølekabet 1-2 timer før servering.

Variation: jordbær erstattes af 50 g solbær og 50 g ribs, og der tilsættes i alt sødemiddel [35 g].



Kakaosuppe*

½ dl fedtfattig mælk	hældes i et glas, og
1 spsk maizenamel	røres ud i det.
25 g kakao	og
sødemiddel [20 g]	kommes i en kasserolle og blandes med et piskeris, og
	kasserollen varmes op på middel varme, mens
7 dl fedtfattig mælk	hældes i under kraftig piskning. Derefter piskes
	maizenamælken i, og blandingen bringes langsomt i kog
	under fortsat piskning. Så snart blandingen koger, tages
	kasserollen af kogepladen, og
1-1½ tsk vanillesukker	efter behag piskes i.
	Serveres straks med
"Kammerjunkerens overmand"	
eller tvebakker eller cornflakes	og eventuelt mundrette stykker af frisk frugt –
fx jordbær, ananas, nektarin...	

Koldskål*

Kornene fra 1 vanillestang
eller 2 tsk. vanillesukker

Sødemiddel [40 g]

1 limefrugt

1 liter kærnemælk

"Kammerjunkerens overmand"¹

eller tvebakker eller cornflakes

fx jordbær, ananas, nektarin...

og saft fra

piskes i

og serveres med

og eventuelt mundrette stykker af frisk frugt –

1. Se opskrift herunder

Kammerjunkerens overmand*

1½ dl kerner¹

1½ dl fuldkornsmel

1½ dl mel²

½ tsk. bagepulver

½ tsk. salt

¼ tsk. ingefær

1¼ tsk. kardemomme

1 spsk. olie

Sødemiddel [40 g]

1 dl hørfrøslim³

½ dl vand

og

blandes godt.

røres omhyggeligt i.

røres omhyggeligt i.

røres omhyggeligt i.

blandes godt i.

Dejen rulles ud mellem to stykker bagepapir, så det fylder en almindelig bageplade og er nogenlunde lige tyndt overalt.

Dejen flyttes - i bagepapiret - over på en bageplade, det øverste lag bagepapir fjernes, dejen skæres ud i kvadrater eller trekanter med en pizzaskærer, og kiksene bages i 12-14 minutter ved 190° C.

1. Rug, spelt, hvede, miksede kerner, eller hvad du nu har lyst til.

2. Hvede, spelt-, ris-, sigtemel eller lignende.

3. Se opskrift herunder

Hørfrøslim

1 spsk. hørfrø pr. 1 dl vand koges i 5 minutter – rør ind i mellem.

Frøene sies STRAKS fra slimen gennem en sigte og afkøles før brug.

(½ dl slim erstatter 1 æg i opskrifter).

1 flad spsk. Hørfrø = 10 g



Kokosdessert

1 blad husblas

1 dl piskefløde

1 dl kokosmælk]

sødemiddel [20 g]

¼ tsk kardemomme

lægges i blød i vand i 5 minutter.

hældes op i en skål.

samt

kommes i en kasserolle og piskes sammen.

Massen opvarmes ved middel varme uden at koge, husblas kommes i og opløses under omrøring.

Desserten hældes i to portionsskåle og stilles i køleskabet mindst 1½ time før servering med som tilbehør.

frisk frugt



Limedessert

25 g mandler	skoldes, hakkes groft og kommes på en stegepande sammen med
1 tsk hørfrø	og
1½ spsk havregryn	og ristes under omrøring ved middel varme i 5-10 minutter.
1 spsk kondenseret mælk	blandes godt i, og stegepanden tages af varmen.
1 tsk råkakao	blandes i, og blandingen kommes på en tallerken og køler af.
1 dl yoghurt	og resten af
100 g kondenseret mælk	samt saften fra
1 limefrugt	blandes godt sammen.
	Mandelblandingen og yoghurtblandingen lægges nu i lag i to
	portionsskåle og stilles koldt.
10 g mørk chokolade	hakkes og drysses over før servering.

Muldvarpeskud

75 g revet rugbrød	ristes let på en stegepande ved middel til høj varme sammen med
Sødemiddel [40 g]	- der røres godt til det er ristet sammen, hvorefter det afkøles.
30 g mandler	skoldes, smuttes og hakkes groft.
1 dl piskefløde	piskes i en lille skål til let flødeskum.
150-200 g sveskegrød	fyldes i en stor glasskål, derover lægges mandlerne,
½ portion vanillecreme	fordeles ovenpå, dernæst det ristede rugbrød og til sidst flødeskum.
	Der pyntes med
evt. 2 spsk chokoladen	i spåner eller revet – efter behag.

Ostelagkage

150 g revet rugbrød	ristes let på en pande ved middel varme,
75 g sukker	drysses over, og der røres godt, til det er smeltet.
75 g margarine	tilsættes, og der røres godt til det er smeltet.
	Blandingen kommes straks i en (papirforet) springform, den presses
	godt sammen og køler af lidt.
4 blade husblas	lægges i blød i koldt vand i 5-10 minutter.
2 æggehvider	piskes stive i en lille skål.
50 g god chokolade	rives og drysses over rugbrødsbunden.
200 g flødeost	
2 æggeblommer	
2 dl græsk yoghurt	
50 g flormelis	og
2 tsk. vanillesukker	blandes godt sammen.
	Husblassen smeltes i en lille skål i mikroovn,
Saft af 1 limefrugt	røres i, og det blandes derefter omhyggeligt i ostemassen.
	De stiftpiskede æggehvider vendes til slut i, fromagen hældes over
	bunden i springformen, og ostelagkagen
	stilles i kølekabet i mindst 4 timer, eventuelt til næste dag.



Rabarbersuppe

250 g rabarber skylles, skæres i smalle stykker og kommes sammen med
3 dl vand
½ tsk Nonoxal og
sødemiddel [65 g] i en kasserolle, og låget lægges på.
Kasserollen bringes i kog ved høj varme, der skrues ned til middel varme,
og rabarberen koges 12-15 minutter, indtil den er mør.
Suppen blendes, smages til og er klar til servering enten varm eller kold.
¼ tsk vanillesukker og
1 tsk ahornsirup røres ud i
1½ dl græsk yoghurt og serveres som tilbehør til suppen.

Ris a la Mande *Stor portion*

1 portion risengrød smages til med
1½-2 spsk vanillesukker og køles af.
100 g mandler skoldes, smuttes, hakkes og blandes i.
2½-3 dl piskefløde piskes til flødeskum og vendes i.
Desserten stilles i køleskab indtil servering med
fx frugtsauce - fx af kirsebær, jordbær, abrikoser, rabarber eller svesker -
eller friske frugter som tilbehør.

Risdessert *

1½ dl græsk yoghurt
[40 g] sødemiddel
½ tsk vanillesukker og
2 dl kogte ris røres sammen og serveres med
evt. frisk frugt
eller frugtkompot som tilbehør.

Rådhuspandekager

Creme laves som vanillecreme med 2 dl mælk og 2 tsk vanillesukker, dog tilsættes ½ dl appelsinsaft og evt. også lidt Grand Marnier samt 1 spsk mandelsplitter eller nøddeflager. Cremen fordeles på 8 pandekager, der rulles som roulader, pensles med opvarmet abrikosmarmelade, drysses med 1 spsk mandelsplitter eller nøddeflager og serveres afkølede.



Råkostdessert *

80 g æble
saft fra ½ lime

40 g hvidkål
eller rødkål

40 g gulerod

60 g rødbede

80 g ananas

15 g hasselnødder

2 tsk hørfrø

1 spsk havregryn

2 spsk ananassaft

rives groft, fordeles i to små skåle, og dryppes straks over.

skylles og snittes fint.

og

skrælles og rives groft.

skæres i tern.

hakkes groft og kommes sammen med

og

på en stegepande og ristes ved middel varme i 5-10 minutter.

hældes over blandingen og blandes godt i. Når væden er fordampet, og blandingen er tør, kommes den på en tallerken og køler af.

Alle delene lægges lagvis oven på det revne æble i skålene.

¾ tsk vanillesukker

150 g græsk yoghurt

ananassaft

røres i

og smages til med

og hældes ud over salaten i skålen eller serveres som tilbehør.

Variation: pynt med årstidens bær og frugt i mundrette stykker.

Sharonmousse

¾ dl piskefløde

2-3 sharonfrugter

1 spsk limesaft

sødemiddel [15 g]

piskes til flødeskum i en lille skål. Frugten graves ud af

- moses på en tallerken og blandes med

og

- mosen røres ud i flødeskummet, og moussen portionsanrettes, og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering.

Varm islagkage

4 æggehvider

1¼ dl sukker

1 lagkagebund

6 spsk marmelade

1 liter vanilleis

piskes i en stor skål med til marengsmasse.

dækkes jævnt med

efter behag.

skæres derefter i skiver og lægges over marmeladen.

Marengsmassen smøres på lagkagen, så den dækker isen helt.

Evt. mandelsplitter
eller nøddeflager

drysses over, og lagkagen

bages på ovnens nederste rille ved 230° C i cirka 7 minutter.

Vegansk chokolademousse *

½ stor eller 1 lille avocado

2½ spsk råkakaopulver

1 tsk vanillesukker

2 spsk agave- eller ahornsirup

blendes sammen og stilles køligt indtil servering.

Variation: tilsæt ½ tsk koffeinfri pulverkaffe.

Vegansk chokoladesauce *

3 spsk pecannødder

2 spsk ahornsirup

2 spsk smeltet margarine

2 tsk vanillesukker

¾ dl råkakaopulver

¾ dl rismælk

og

1 nip salt

blendes til en jævn masse, som serveres til fx grillede frugter.

Yoghurtdessert

1 blad husblas

¾ dl fløde

¼ dl mælk

sødemiddel [20 g]

1 tsk vanillesukker

100 g græsk yoghurt

lægges i blød i vand i 5 minutter.

piskes til skum i en lille skål.

lunes med

og

og den afdryppede husblas smeltes heri.

piskes i med en gaffel lidt ad gangen, og

flødeskummet vendes i.

Serveres med frugt efter smag og behag.



Vegansk is *

100 g hindbær

1-2 spsk vand

og

bringes i kog i en kasserolle over middel varme, koges til mos i løbet af cirka 2 minutter og står derefter og køler af.

40 g hasselnødder

60 g havregryn

1 tsk ahornsirup

hakkes groft og ristes på en lille stegepande ved middel varme sammen med i 5-10 minutter. Når den ristede duft er begyndt at komme frem, hældes over. Blandingen vendes godt i det i 1-2 minutter, så den bliver til knas og står derefter og køler af.

1 lille avocado

1 lille banan

2 tsk honning

1 tsk vanillesukker

1 tsk baobabpulver

og

blendes sammen til creme ved hjælp af en stavblender.

Lidt under halvdelen af knasen fordeles i 2 fx krus, og halvdelen af cremen kommes ovenpå. Herefter kommes hindbærmosen på.

1 tsk råkakao

blendes i den sidste halvdel af iscremen, som kommes ovenpå hindbærmosen. Lav eventuelt et par fordybning i iscremen og fordel hindbærmosen i de to iscremer. Slutteligt fordeles det sidste knas ud over, og isen fryses i mindst 1½ time før servering.

Budding og fromage

Husblas

Husblas blødes først op i koldt vand i fx et krus (vandet skal dække helt), hvorefter det smeltes i vandbad, dvs. skålen med husblas sættes i en gryde kogende vand, eller smeltes i mikroovn - pas på, det tager kun få sekunder!. Før den kan bruges, må den afkøles - eventuelt med en væske, som alligevel skal i retten. Hvis husblassen bliver pisket i en for kold masse, klumper den.

Agar-agar kan bruges i stedet for husblas i retter, som opvarmes, fx buddinger og geléer. Erstat da med $\frac{3}{4}$ tsk agar-agar pr. 1 blad husblas. Agar-agar flager eller pulver tilsættes kold eller varm væske, som opvarmes ved middel varme under omrøring til kogepunktet - men lad det ikke koge.



Appelsinbudding

2 blade husblas
1 dl piskefløde
 $\frac{1}{2}$ dl mælk
sødemiddel [25 g]

$1\frac{1}{4}$ dl friskpresset appelsinsaft
 $\frac{1}{2}$ tsk vanillesukker

evt. mandariner og chokolade

sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.

piskes til flødeskum i en lille skål.

varmes op i en kasserolle på middel varme, og smeltes deri under omrøring. Kasserollen tages af varmepladen, og den udblødte husblas piskes i mælken.

og

piskes derefter i, og væsken køler af, til den begynder at tykne. Flødeskummet vendes i, cremen hældes i en skål, og stilles i køleskabet 1 time før servering.

lægges på som pynt - efter behag.

TIP!

Appelsincremen kan også hældes i chokoladeskåle.

Chokoladebudding

1 blad husblas
 $\frac{1}{2}$ spsk kakao
sødemiddel [10 g]

$\frac{3}{4}$ dl mælk
1 æg

$\frac{3}{4}$ dl piskefløde
 $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ tsk vanillesukker

lægges i blød i vand i 5 minutter.

og

kommes i en kasserolle, piskes sammen, og kasserollen varmes op på middel varme, mens

hældes i under kraftig piskning. Når alle klumper er væk, piskes i, og blandingen bringes langsomt i kog under fortsat piskning.

Så snart massen koger, tages kasserollen af kogepladen. Husblassen tages op af vandet, kommer i blandingen og piskes i, og kasserollen stilles til afkøling - eventuelt i en skål koldt vand. Imens piskes

til flødeskum i en lille skål sammen med

efter behag.
Når massen i kasserollen er begyndt at stivne vendes halvdelen af flødeskummet i, og fromagen hældes i en skål eller to portionsglas. Resten af flødeskummet bruges til at pynte fromagen, før den serveres. Buddingen stilles i køleskabet 1 times tid før servering.



Variation: tilsæt fx hakkede nødder, mandler eller mørk chokolade.

TIP!

Hvis du ønsker en lidt luftigere fromage, piskes æggeghviden stiv for sig og vendes i samtidigt med flødeskummet.



Cremebudding

1½ blad husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
½ dl piskefløde	piskes til flødeskum i en lille skål.
1 æg	og
sødemiddel [10 g]	hældes i en kasserolle og piskes sammen. Massen opvarmes ved
1 dl mælk	middel varme under omrøring til kogepunktet - men lad det ikke koge!
¾ tsk vanillesukker	Kasserollen tages af kogepladen, husblassen piskes i,
	piskes i og cremen stilles til afkøling. Når den er afkølet og begyndt at
	stivne, vendes flødeskummet i.
	Buddingen hældes i en skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før
frisk <i>eller</i> syltet frugt	servering med
<i>eller</i> saftsauce	efter behag.

Karamelbudding

1 dl sukker	kommes på en stegepande på høj varme og smeltes lysebrunt under
	stadig omrøring -
1 dl vand	hældes ved - Pas på! - rør og lad det koge sammen. Stegepanden med
	den flydende karamel tages af kogepladen.
3 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
1 æggehvide	piskes stiv i en lille skål.
1¼ dl piskefløde	piskes til flødeskum i en lille skål.
1 æggeblomme	og
½ spsk sukker	hældes i en kasserolle på middel varme og piskes sammen.
2¼ dl mælk	Massen opvarmes på middel varme under omrøring til kogepunktet,
	hvorefter kasserollen tages af kogepladen, og husblassen piskes i.
	Den flydende karamel samt
½ tsk vanillesukker	piskes i, og cremen stilles til afkøling. Når den er afkølet og begyndt at
	stivne, vendes æggehviden samt flødeskum i, og buddingen hældes i en
	skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering pyntet med
evt. chokolade	efter behag.

Moccabudding

2 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
1 æggehvide	piskes stiv i en lille skål.
¾ dl piskefløde	piskes til flødeskum i en lille skål.
1 æggeblomme	
sødemiddel [15 g]	
½ dl stærk kaffe	og
½ dl mælk	hældes i en kasserolle på middel varme og piskes sammen.
	Massen opvarmes på middel varme under omrøring til kogepunktet, hvorefter kasserollen tages af kogepladen, husblassen piskes i, og cremen stilles til afkøling. Når den er afkølet og begyndt at
	stivne, vendes æggehviden samt flødeskum i, og buddingen hældes i en skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering pyntet med
evt. chokolade	efter behag.

Citronfromage

2 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
2 æg	og
sødemiddel [50 g]	piskes til luftig æggesnaps i en stor skål.
½ citron	presses - husblassen tages op fra vandet og smeltes i 1 spsk af saften, hvorefter resten af saften hældes i en tynd stråle i glasset, mens der røres kraftigt. Blandingen piskes nu i æggesnapsen.
1¼ dl piskefløde	piskes i en skål til flødeskum, hvoraf halvdelen forsigtigt vendes i æggesnapsen, når den er begyndt at stivne. Fromagen hældes i en skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering pyntet med resten af flødeskummet og
evt. chokolade	efter behag.

Limefromage: citronsaft erstattes af saften af 1 limefrugt.

Kiwifromage: citronsaft erstattes af 1 spsk limesaft og 2 (evt. kogte) blendede kiwifrugter.

Ribsfromage: citronsaft erstattes af 1 dl sødet ribssaft.

Solbærfromage: citronsaft erstattes af 1 dl sødet solbærsaft.

Variation:

Tilsæt alt flødeskum med det samme og bland det ikke helt i – efterlad striber af fromage og flødeskum i spiraler – det ser især flot ud i bærfromager, hvor saften er farverig.

Ferskenfromage

2 blade husblas	sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.
2 æg	og
sødemiddel [40 g]	piskes til luftig æggesnaps. Husblassen tages op fra vandet og smeltes, hvorefter den afkøles med
1 dl ferskensaft	- husblassen piskes nu i æggesnapsen.
1½ dl piskefløde	piskes til skum, der vendes i æggesnapsen, når den er begyndt at stivne. Fromagen hældes i en skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering anrettet med
4 halve ferskner fra dåse	skåret i både.

Rombudding

3½ blade gelatine	sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.
1¼ dl mælk	
sødemiddel [50 g]	og
3 æggeblommer	kommes i en kasserolle på middelvarme og koges op under piskning. Den udblødte gelatine piskes i, og cremen afkøles.
2½ dl piskefløde	piskes til flødeskum i en skål.
½ dl rom	piskes i cremen, og flødeskummet vendes i. Buddingen hældes i en skål og stilles i køleskabet i 1-2 timer før servering. Den kan spises som den er (måske med en kop kaffe til), eller serveres eventuelt med
kirsebærsauce	
eller frisk frugt	efter behag.

Cognacbudding: rom erstattes med cognac.

Whiskybudding: rom erstattes med whisky.

Portvinsbudding: Rom erstattes med 1 dl portvin.

Irsk kaffe budding: mælk erstattes med kaffe, sødemiddel med farin og rom med Whisky – og der pyntes eventuelt med chokolade-kaffebønner.

Rosenbudding *

1 dl mælk	hældes i en kasserolle sammen med
2 spsk maizena	- som piskes ud i mælken.
Vanillekorn fra ½ stang	skræbes i, og der tilsættes yderligere
1½-2 tsk rosenvand	
Sødemiddel [40 g]	og
1 æg	Blandingen gives et opkog på middel varme under vedvarende jævn piskning. Når massen tykner, tages kasserollen af varmen, blandes i, og buddingen hældes i en lille skål eller to portionsskåle og stilles i køleskabet i 1-2 timer før servering.
1 dl græsk yoghurt	kommes i en lille skål og overhældes med
100 g frosne hindbær	og
1 spsk balsamico	- og stilles køligt til optøning. Bærrene vendes nogle gange med en teske. Rosenbuddingen serveres med hindbærrene som tilbehør.
Sødemiddel [20 g]	

Ymerfromage

2 blade husblas	sættes i blød i koldt vand i 5 minutter.
2½ dl ymer	
½ tsk vanillesukker	og
sødemiddel [20 g]	piskes, indtil sødemidlet er helt opløst. Husblassen tages op fra vandet og smeltes. Lidt af ymeren røres i husblassen, og denne blanding piskes hurtigt og grundigt i ymeren.
1½ dl piskefløde	piskes til skum, der vendes i ymermassen, når den er begyndt at stivne. Fromagen hældes i en skål og stilles i køleskabet 1-2 timer før servering anrettet med
evt. syltet frugt	
eller frugtsauce	efter behag.

Geledesserter



Ananasrand

10 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
4½ dl ananasjuice	hældes i en skål.
½ dl ananasjuice	Vandet hældes fra husblassen, som smeltes i mikroovnen i - blandingen piskes i resten af juicen, som - evt. hældes i en randform og - stilles i køleskabet.
2 spsk groft kokosmel	Når juicen begynder at stivne, drysses med
fx flødeskum eller cremesauce eller softice	Desserten sættes i køleskabet og stivner helt. Serveres med efter behag.

Appelsingle med chokolade

10 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
4½ dl appelsinjuice	hældes i en skål.
½ dl appelsinjuice	Vandet hældes fra husblassen, som smeltes i mikroovnen i - blandingen piskes i resten af juicen, som - evt. hældes i en randform og - stilles i køleskabet.
1 pose chokoladeknapper	Når juicen begynder at stivne, kommes i og fordeles jævnt.
fx flødeskum eller cremesauce	Desserten sættes i køleskabet og stivner helt. Serveres med efter behag.

Bamsegele

10 blade husblas	lægges i blød i vand i 5 minutter.
4½ dl æblejuice	hældes i en skål.
½ dl æblejuice	Vandet hældes fra husblassen, som smeltes i mikroovnen i - blandingen piskes i resten af juicen, som - evt. hældes i en randform og - stilles i køleskabet.
en pose vingummibamser	Når juicen begynder at stivne, kommes i og fordeles jævnt. Pas på: hvis vingummierne kommes i for tidlig, svulmer de op!
fx flødeskum eller varm kirsebærsauce	Desserten sættes i køleskabet og stivner helt. Serveres med efter behag.



Saftgele med vanillecreme*

4 blade husblas

½ dl saft*

2 dl saft*

1 spsk Maizena

2-2½ dl rismælk

1 æg og

sødemiddel [10 g]

1 tsk vanillesukker

udblødes i koldt vand.

varmes op, og husblassen smeltes deri. Yderligere

tilsættes, og blandingen hældes i en skål og sættes i køleskabet i mindst 2 timer, før saftgeleen serveres med lun vanillesauce:

røres ud i

i en kasserolle.

tilsættes, og cremen bringes i kog ved middel varme under

omrøring. Cremen koges igennem i 1 minut, hvorefter kasserollen

tages af kogepladen, og

røres i.

* bær- eller frugtssaft uden sukker

Variation (OBS! kalorierig): brug sveskejuice og server med rugbrødsdryg og flødeskum.

Vingele

4 blade husblas

2½ dl sød hvidvin

1 spsk hvid portvin

1½ spsk limesaft

½ dl æblejuice

sødemiddel [20 g]

lægges i blød i vand i 5 minutter.

og

blandes sammen i en lille skål.

varmes op, og husblassen smeltes deri.

Rør det hele sammen og smag til med

- efter behag. Blandingen hældes i en glasskål og sættes i køleskabet i mindst 2 timer.

Serveres med flødeskum og eventuelt pyntet med

fx halve vindruer

moccachokoladebønner eller andet – efter behag.

