

Semuledessert med bringebærsaus

Oppskriften gir 4 porsjoner

Semuledessert:

- 6 dl skummet melk
- 1½ dl semulegryn
- ¼ dl søtningsmiddel
- 1 egg

Fremgangsmåte:

- Kok semulegryn og melk, tilsett søtningsmiddel når det er ferdig kokt.
- Avkjøl semulegrøten. Skill egget og pisk eggehviten og eggeplommen hver for seg.
- Bland eggehvite og eggeplomme forsiktig, bland så forsiktig eggemiksen i semulegrøten.

Bringebærsaus:

- 100 g bryngbær, frosset
- Natreen, eller et annet søtningsmiddel
- 1 dl vann

Fremgangsmåte:

- Kok opp vann og smak til med søtningsmiddel.
- Kjør bringebærene og «sukkerlaken» i en foodprossesor, og sil sausen etterpå.