

Husmoderen

Moderne husmor på gammeldags facon

TOP NYHEDER Familieforgøelse: Få styr på disse ting

Du er her: [Hjem](#) » [Opskrifter](#) » [Desserter](#) » [Råcreme](#)


Kurser & efteruddannelse
[Læs mere](#)

RÅCREME

Skrevet af Ann-Alicia Thunbo Ilskov på 10/08/2010 i Desserter, Opskrifter tilføj en kommentar

Ingredienser

- 2 æggeblommer
- 1-2 tsk. sukker
- 1 tsk. vanilie
- 1/4 liter piskefløde piskes til skum

Fremgangsmåde

Æg og sukker piskes, hvorefter vaniliesukker tilsættes. Flødeskum vendes i lige inden serveringen. (Spises evt. til frugtsalat).

DEL!



[« Forrige: Mormors Kagecreme](#)

[Næste: Islandsk Lagkage »](#)

RELATEREDE ARTIKLER



Fisk på tyve minutter – Så nemt kan det gøres!

24/10/2016



Sådan spiser du mere fisk og undgår sygdomme

30/09/2016



Hvorfor spiser danskerne ikke mere fisk?

24/09/2015

SKRIV EN KOMMENTAR

Skriv og tryk enter for at søge

BUTIK



Boller, Moderne

\$99.95



Vaskeri, Moderne

\$99.95

