

Oppskrifter med Tjukkmjøl

BESTEMORS FROMASJ

8 porsjoner

8 plater gelatin
3 dl kremfløte
4 ss sukker
7 dl Tjukkmjøl
4 ss rosiner
4 ss hakka mandler
2 ts vaniljesukker eller 5 mandeldråper

La gelatinplatene ligge i kaldt vatn i ca. 10 minutter. Visp kremfløten med sukker. Bland Tjukkmjøl, rosiner, mandler og vaniljesukker eller mandeldråper sammen i en bolle. Klem vatnet ut av gelatinen og rør inn 1/2 dl kokende vatn. Avkjøl litt. Rør gelatinoppløsninga inn i mjølkeblendinga.



Bland inn kremen forsiktig. Rør av og til mens den stivner for å hindre at mandler og rosiner faller til bunns. Hell fromasjen i en glassbolle eller form og la den stå kjølig til den har stivna.

Serveres med nyrørt bringebær eller bringebærsaus.

Følgende oppskriftene og bilder er laget av Hege Stubberud, Espen Ellevold, Svenn Magnus Jamt



TJUKKMJØLK SHAKE

5 dl tjukkmjøl
100 g jordbær
300 g vaniljeis
100 g sukker

Jordbær, tjukkmjøl og sukker i en foodprosessor, kjør dette litt. Tilsett så vaniljeis, og kjør det hele til det er en jevn flytende masse.

ARME RIDDERE

2 egg
2 ss sukker
2,5 dl tjukkmjøl
½ ts kardemomme
¼ ts kanel
4 skiver loff

Visp sammen egg, sukker, tjukkmjøl, kardemomme og kanel. Skjær tynne loff skiver, ta av skorpen og dynk de i vesken. Stek de så i en panne til de er gyllen brun. Server med jordbærcouli eller bringebærcouli.



Couli:

Miks sammen jordbær/bringebær og sukker til tyntflytende. Juster konsistensen med vann. (Kan bruke syltetøy om nødvendig)

TJUKKMJØLKSPUDDING MED MARINERTE BÆR

1 dl rømme
1 dl fløte
6 dl Tjukkmjøl
½ sitron
½ appelsin
5 cl Contreu (likør)
½ vaniljestang
100 g sukker
8 plater gelatin

Marinerte bær:

100 g tyttebær
100 g blåbær
100 g sukker
vann
kanelstang
stjerneanis



Legg gelatin i bløtt. Kok opp rømme, fløte, sitronsaft, appelsinsaft, vaniljestang og sukker. Trekk til side og visp inn gelatin. Avkjøles. Pisk inn Tjukkmjøl og likør. Hell i form og sett kjølig.

Marinerte bær:

Kok sukkerlake med stjerneanis og kanelstang. Ha i bæra og trekk til side. Serveres lune.

VAFLER

100 g smør
4 egg
6 ss sukker
5 dl Tjukkmjøl
½ ts kardemomme
5 dl hvetemel
½ ts bakepulver

Visp sammen egg og sukker, bland inn Tjukkmjøl og smeltet smør. Visp inn det tørre. Stek i vaffeljern.



TJUKKMJØLKSFOMAGE MED BÆRSAUS

½ l Tjukkmjolk
½ l kremfløte
5 ss sukker
10 plater gelatin

Bærsaus:
bjørnebær
blåbær
sukker



Legg gelatin i bløtt. Pisk krem av fløten. Varm tjukkmjolk og sukker forsiktig. Tilsett gelatin, og bland så inn kremen. Haes i form og settes kaldt.

Bærsaus:
Bland bjørnebær, blåbær og sukker i en kjele med vann. Kok. Jevn med potetmel. Avkjøl.



TJUKKMJØLK EXOTIC

1 eple
1 kiwi
2 bananer
1 liten boks ananas i biter
50 – 100 g sjokolade
4 dl tjukkmjolk
1 dl brun farin
1 beger skogsbæryoghurt

Rensk all frukten og kutt det i biter. Bland all frukten i en bolle med alt innholdet i ananasboksen. Bland tjukkmjolk med brun farin. Fordel fruktsalaten i dessertskåler. Skjær opp sjokolade og fordel i skålene. Hell tjukkmjolk over, så heller du over yoghurt. Pynt skålene med litt tropiske frukter, reven sjokolade og sitron melisse.

Tips: Ta gjerne med flere typer frukt.

TJUKKMJØLKSFROMAGE MED MARINERTE SKOGSBÆR

8 plater gelatin
4 dl fløte
3 ss farin
6 dl Tjukkmjolk
1 ts vaniljesukker

Marinerte skogsbær:
2 dl Pink Cat
150 g bjørnebær
150 g tyttebær
Sitronmelisse
100 g sukker



Legg gelatin i bløtt. Varm forsiktig Tjukkmjolk, farin og vaniljesukker, bland inn gelatin. Pisk fløte til krem, bland alt sammen. Legg bjørnebær, tyttebær, sukker og sitronmelisse i en bolle. Hell over Pink Cat.

RØROSPUDDING MED TJUKKMJØLK

½ sitron
1 vaniljestang
200 g sukker
4 dl rømme
6 dl Tjukkmjølke
8 plater gelatin
Eplemasse:
4 epler
kanelstang
100 g sukker
vann



Legg gelatin i bløtt. Varm forsiktig Tjukkmjølke, sukker og vaniljestang. Bland inn gelatin. Pisk rømmen luftig, rør den inn og sitronen inn i Tjukkmjølka.

Eplemasse:

Kutt eplene i biter, kok de i sukkerlake med kanelstang til de er møre. Moses. (brukes som saus).