

Matopplevelser



Dronning Mauds Fromasj

Dronning Mauds pudding eller Dronning Mauds Fromasj (også kalt Haugesundsdessert) består hovedsakelig av krem, eggedosis og sjokolade. Desserten het opprinnelig Haugesundsdessert, siden det er der den opprinnelige stammer fra. Den ble laget av en lokal kokk til Dronning Maud og Kong Haakons besøk i byen under kroningsferden i 1906, og den ble så populær at den har fått navnet sitt fra det besøket. Desserten er svært vanlig på Haugalandet. (Kilde: Wikipedia)

Slik lages desserten:

2 egg
2 ss sukker
2 dl kremfløte
1 liten ts vaniljesukker
3 plater gelatin
¼ dl vann
1/3 plate med sjokolade (mørk kokesjokolade anbefales)

Bløt opp gelatinen i kaldt vann, før du løser den opp i ¼ kokende vann, deretter setter du den til sides slik at den kan avkjøles. Pisk eggedosis av egg og sukker, og pisk kremen stiv. Eggedosis og krem piskes lett sammen. Gelatinen røres raskt inn, rør godt så unngår du klumper. La fromasjen halvstivne, rør rundt av og til. Finn frem en vakker skål, legg desserten og den raspede sjokoladen lagvis i skålen, avslutt med sjokolade. Sett kaldt.

Nytes med svart kaffe, og gjerne en kransekakestang og to til.