



19

maj 2015

Vispad creme fraiche

Skribent: **Monika Österheim**

Det står ofta i recept vispa creme fraiche - vad betyder det?

Jag förstår att jag slår in många vidöppna dörrar med detta inlägg men som jag skrivit flera gånger förut:

Om så bara en enda person, kanske en nybörjare, kan bli hjälpt är det lönt.

I många recept står det att man ska vispa creme fraiche eller servera vispad creme fraiche till.

Jag vispade min creme fraiche, förstod aldrig varför för det blev ingen skillnad.

Det står aldrig i recepten att man ska vispa, vispa, vispa och vispa lite till tills creme fraichen blir fast. Det händer först efter en längre stund! Typiskt sådant man bara "ska veta" men hur sjutton vet man det?

Det tog mig flera år och flera vispade rinniga creme fraiche innan jag irriterad letade på nätet efter ett svar - vad gjorde jag för fel? Inte ens lätt att hitta ett svar. Jahaaa!

Bara att vispa på, den blir fast - till slut!

Istället för "vispa creme fraiche" borde det stå "vispa creme fraiche tills den tjocknar" .

Jag har ingen vana att servera vispad creme fraiche till desserter (som ni förstår :))

Däremot vispar jag numera den tjock när jag gör kalla såser, dip eller till fyllning. På så vis blir det inte rinnigt. Det är ett riktigt bra tips!