



Dessert

Mascarpone, citron & granatæble



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

250 g mascarpone
1 dl cremefraiche
1/2 dl citronsauce
1/2 dl flormelis
2 spsk citronsaft
2 spsk finrevet citronskal
1 granatæble

Trin 1

Pisk mascarpone, cremefraiche og citronsauce sammen.

Bland citronsaften i.

Trin 2

Hak granatæblet og fjern kernerne.

Trin 3

Fordel blandingen i Krustaderne, næsten ud til kanten, og tilsæt en lille skefuld granatæblekerner. Top med lidt revet citronskal.

Klar til servering





Dessert Banan & chokolade



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

3 dl piskefløde

4-5 skiver digestivekiks

1/5 glas dulce de leche (eller karamelliseret mælk)

50 g mørk chokoladeblok

4 bananer (gerne i en lidt mindre størrelse)

Trin 1

Pisk fløden stiv.

Skær bananerne i skiver, knus kiksene og riv chokoladen.

Trin 2

Drys nogle knuste kiks i bunden af Krustaderne. Sprøjt en klat fløde op til kanten og stik en skive banan ned i fløden.

Trin 3

Tilsæt en klat dulce de leche og drys lidt mere af kiksene over.

Top med revet chokolade.

Klar til servering





Varm camembert & muldebær



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

250 g camembert

Muldebærmarmelade

Trin 1

Forvarm ovnen til 150 grader

Skær camemberten i mindre stykker og fordel dem i hver Krustade.

Placer Krustaderne på en bageplade.

Trin 2

Sæt i ovnen og bag i ca. 15 minutter

Trin 3

Fjern bagepladen og lad skorperne køle lidt af.

Tilsæt en klat muldebærmarmelade til den smeltede ost.

Server straks





Dessert

Is med passionsfrugt



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

2,5 dl piskefløde

1/5 dåse sødet kondenseret mælk

1 dl revet kokos

1,5 spsk smør

1,5 spsk sukker

4 passionsfrugter

Trin 1

Start med at lave isen.

Pisk fløden, indtil den er tyk. Tilsæt den sødede kondenserede mælk, og pisk lidt mere.

Sprøjt isdejen ned i hver Krustade op til kanten, så der dannes en lille top. Læg Krustaderne i en/eller æsker med låg, og sæt dem i fryseren i ca. 6 timer eller mere før servering.

Trin 2

Steg kokosen i smør og sukker, indtil den er gyldenbrun. Læg den på en tallerken med bagepapir, og lad den køle af. Fordel passionsfrugterne, og skrab indholdet ud.

Trin 3

Fjern æsken/æskerne med Krustaderne lige før servering. Læg en lille klat passionsfrugt på hver Krustade, og top med kokos.

Server straks





Dessert

Frossen cheesecake & friske hindbær



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

400 g flødeost

4 æg

1,5 dl piskefløde

1/2 dl sukker

1 tsk vaniljesukker

4 digestivekiks

Friske hindbær (24 stk.)

Citronmelisse

Trin 1

Skil æggene i blommer og hvider i separate skåle. Pisk æggehviderne stive. Pisk derefter æggeblommer, vaniljepulver og sukker luftigt.

Tilsæt derefter flødeosten og rør, indtil det er glat.

Trin 2

Pisk fløden løst i en ny skål. Vend fløden og derefter skummet fra hviderne i flødeostblandingen.

Knus digestivekiksene og læg en lille skefuld krummerne i bunden af skorpen.

Sprøjt flødeostblandingen ned i skorperne.

Trin 3

Læg croutonerne i en/eller æsker med låg og sæt dem i fryseren i ca. 4 timer eller lidt mere. Tag Krustaderne ud cirka 10-15 minutter før servering. Pynt med et par citronmelisseblade og et hindbær.

Klar til servering





Dessert

Hvid Chokolademousse & hindbær



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

200 g hvid chokolade

2 æg

2 dl piskefløde

Friske hindbær (ca. 24 stk.)

ca. 1/2 dl kandiserede nødder
(kan købes færdiglavede)

Trin 1

Bryd chokoladen i mindre stykker og smelt den i et vandbad. Pisk ægget, og pisk fløden tyk i separate skåle.

Trin 2

Hæld den smeltede chokolade i skålen med æggene og pisk det sammen. Vend fløden i og lad dejen køle af, indtil den er stivnet let.

TRIN 3

Hak de kandiserede nødder i mindre stykker. Sprøjt dejen ud i Krustaderne op til kanten og tilsæt et hindbær.
Top med hakkede nødder.

Klar til servering





Dessert

Mascarpone med jordbær & daim



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

250 g mascarpone

2 dl piskefløde

300 g friske jordbær

1/2 dl flormelis

3-4 skiver digestivekiks

Daim til topping

Trin 1

Pisk fløden stiv i en skål. Hak 2/3 af jordbærrene i mindre stykker. Knus digestivekiksene

Trin 2

Kom mascarpone, flormelis og jordbærstykker i skålen og bland det sammen til en luftig dej.

Trin 3

Drys nogle knuste kiks i bunden og fordel dejen i Krustaderne. Skær de resterende jordbær i skiver og stik et par skiveri hver Krustade. Top med hakket Daim

Klar til servering



Rahms Danmark | rahms.dk

Assendrupvej 3 | 4160 Herlufmagle | Danmark



Varm jalapeno & cheddarost



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

2 tuber Kavli – Stærk jalapeño

1 stykke cheddarost til at rive

1/2 dåse syltede jalapeños

Trin 1

Forvarm ovnen til 225 grader.

Fordel den stærke jalapeño i Krustaderne, næsten ud til kanten.

Trin 2

Læg en skive jalapeño ovenpå, del skiven, hvis den er stor. Riv cheddarosten og drys osten på jalapeñoskiven.

Læg Krustaderne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Trin 3

Bag i ovnen, indtil osten er smeltet, ca. 5 minutter.

Server straks





Kantareller med revet ost



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

3 dl piskefløde

300 g kantareller

100 g revet Präst- eller Västerbottenost

1 fed hvidløg

Rapsolie

Smør

Salt

Sort peber

Trin 1

Skyl og steg kantarellerne i rapsolie.

Når kantarellerne begynder at tage farve, presses et fed hvidløg og en generøs klat smør i.

Trin 2

Når kantarellerne er gyldenbrune, hældes fløden i og det koges indtil det bliver gulligt.

Tag stegepanden af komfuret og bland den revne ost i. Krydr med salt og sort peber.

Trin 3

Fyld blandingen i Krustaderne

Klar til servering





Kaviar & ørredrogn



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

200 g ørred- eller lakserogn

3 dl cremefraiche

1 rødløg

1 bundt purløg

Hvis du har tid, kan du hænge cremefraiche i et kaffefilter, der placeres i en si i køleskabet dagen før. Brug derefter en lynlåspose for at gøre det nemmere at fylde Krustaderne.

Trin 1

Hak rødløget fint, og hak purløget fint.

Trin 2

Klik eller nip cremefraiche op til 1/3 af Krustaderne, fyld med 1/3 finthakket rødløg.

Påfør den ønskede mængde rogn.

Top med det hakkede purløg.

Klar til servering





Gedeostcreme med valnødder & rødbede



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

4 kogte rødbeder

50 g gedeost

Valnødder eller hasselnødder

100 g frisk ost

Balsamicoeddike

Salt

Trin 1

Bland flødeost og gedeost med en stavblender, krydr med salt. Hvis du har en sprøjtepose, hæld blandingen i den.

Trin 2

Rist nødderne sammen med lidt madolie og salt efter smag, hak de kogte rødbeder i tern (0,5 cm) og bland det med balsamicoeddike, krydr med salt.

Trin 3

Hak de ristede nødder. Læg de hakkede rødbeder i bunden af Krustaderne, og sprøjt gedeostblandingen over. Pynt med de hakkede nødder.

Klar til servering





Avokado & laks



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

150 g laks
2 avocadoer
1 bæger koriander
0,5 dl soja
1 rødløg
1 lime
En halv agurk
Salt

TRIN 1

Hak løget fint, hak korianderen groft, og skær laks, agurk og avocado i små tern på ca. 0,5 cm.

TRIN 2

Kom alt i en skål, hæld sojasaucen i, pres limen over indholdet og bland forsigtigt.

TRIN 3

Fordel blandingen jævnt over alle Krustaderne. Pynt med lidt ekstra koriander.

Klar til servering





Dessert

Mørk chokolade & havsalt



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

500 g chokoladekugler eller hakket chokoladeblok

2 dl piskefløde

Havsalt

En lille gryde

Et piskeris

Trin 1

Varm fløden op ved svag varme i en lille gryde.

Trin 2

Smelt chokoladen i den varme fløde, og rør, indtil chokoladen er helt smeltet.

Trin 3

Fyld Krustaderne mens cremen er varm.

Top med havsalt.

Klar til servering





Kammusling & grønne ærter



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

1 pakke Mini Krustader (24 stk.)

Ingredienser:

125 g grønne ærter

100 g Philadelphia flødeost

8-10 kammuslinger (afhængigt af størrelse)

1 citron

Smør til stegning

Trin 1

Varm flødeosten op i en lille gryde, indtil den næsten koger, hæld ærterne i og lad dem blive varme, bland det derefter sammen til en creme med en stavblend-er, krydr med salt og sort peber.

Trin 2

Varm stegepanden grundigt op, tilsæt smør og vent, indtil det begynder at tage farve, og steg derefter kammuslingerne i cirka 30 sekunder på hver side. Afslut med salt og hæld saften fra en halv citron i.

Trin 3

Tag en kniv frem og del kammuslingerne i 4-6 stykker (afhængigt af størrelse). Fordel ærtecremen i alle Krustaderne, fordel derefter muslingerne oven på ærtecremen.

Klar til servering

