

Fløterand

Oppskriften er hentet fra Akershus Bygdekvinnelags kokebok "Mattradisjoner fra Akershus", og denne varianten av den klassiske desserten er fra Ullensaker.

Av: Brita Brekke

Vanskelighetsgrad [Middels](#)

Tilberedningstid [Over 60 min](#)

1 stk

Ingredienser

2 ukjent eggeplommer

2 ss sukker

3 1/2 ukjent plater gelatin

1/4 dl kokende vann

2 1/2 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Visp eggeplommene godt med sukkeret. Visp fløten stiv og bland den i eggedosisen. Skyll gelatinplatene og rør dem ut i kokende vann. Avkjøl litt før oppløsningen røres inn i kremen. Fyll massen i randform som først er skylt i kaldt vann og strødd med sukker. La den stå kaldt til den stivner. Hvelv på fat og fyll med hermetisk frukt, frisk frukt eller friske bær.