

# Russisk dessert

---

(4 store portioner – 10 smageportioner)

## Ingredienser:

4 dl stærk, god saft (gerne ribs)  
4 dl vand  
sukker i forhold til sødmen i saften  
50 gram mannagryn

---

## Fremgangsmåde:

Tag lidt mere saft og lidt mindre vand, hvis saften er tynd, det skal smage som stærk (kraftig) saftevand.

Kog saftblandingen("saftevandet") op og smag evt. til med lidt mere sukker.

Pisk mannagrynene i, og lad grøden koge ca. 15 minutter under jævnlig omrøring, så det ikke sætter sig fast på bunden af gryden (eller brænder på).

Hæld den kogte grød over i en skål og pisk til den er helt kold.

Den skifter farve, og bliver lys og luftig efterhånden under piskningen, og den ender med at minde om en slags fromage. Den hældes over i en pæn glasskål til serveringen.

Dertil serveres varm (lun) vaniljesauce i en glaskande, så man hælder saucen ned over desserten ved bordet (derfor skal saucen være tynd).

Kilde: <http://www.gamledanskeopskrifter.dk/page209.html>

## Vaniljesauce

1 æg  
1 spsk. sukker  
1 tsk. Majsstivelse  
3 dl mælk  
1 stang vanilje.

Hvordan vil du sikre dig at stivelseskornene deles?

Hvor lang tid vil du koge saucen?

Hvad er det for en jævnemetode du bruger?