Krumkakeskåler med sjokolade



Ingredienser

2 dl kremfløte
2 dl sukker
1 dl kaldt vann
1 ts vaniljesukker
3 ss kakao
3 dl hvetemel

Fyll:
iskrem (se tips)
sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til krem sammen med sukkeret. Tilsett vannet. Bland det tørre og rør inn i deigen. La stå i kjøleskapet og svelle i ca 1 time.

Ha en stor teskje deig i oppvarmet krumkakejern. Steketiden er bare noen sekunder. Deigen skal flyte utover under stekingen og gi tynne kaker. Tilsett 1-3 ss kaldt vann dersom deigen virker for tykk.

Løft kakene fra krumkakejernet med en kniv. Legg de straks over et glass eller en kopp (uten hank), og trykk de godt rundt glasset/koppen. La kakene avkjøles en stund over glasset/koppen, til de er stivnet og du ser at de holder fasongen bra. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Før servering fylles sjokoladeskålene med en kule ønsket iskrem og eventuelt litt sjokoladesaus.

Tips

Fyll gjerne sjokoladeskåler med mangois (sorbet) og ha over litt sjokoladesaus av den typen som stivner på isen. Annen god iskrem som passer til sjokoladeskåler er vaniljeis med ekte vanilje + friske bringebær eller vaniljeis med sjokoladebiter. Pistasjeis med sjokoladebiter gir stilig fargekombinasjon, og finner du iskrem med kaffe- eller mokkasmak, er det også supergodt! Jordbæris og rørte jordbær er også godt fyll.

Oppskriften på **Krumkakeskåler med sjokolade** er basert på samme oppskrift som **Sjokoladestrull**.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på **Krumkakeskåler**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krumkakeskaler-med-sjokolade