Jordbærdessert med Dumlechips



Ingredienser

Dumlechips:
♥ 16 Dumle

Jordbærdessert:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 1 liter iskrem (gjerne Dumleis)
♥ sjokoladestrøssel eller høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Dumlechips:
Legg Dumle utover på en bakepapirdekket stekeplate. Det er viktig at du har god avstand mellom dem!

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca. 8 minutter. De er ferdige når de har flytt ut, har fått god, gyllen farge og er boblende varme.

Ta platen ut av ovnen og la Dumlechipsene avkjøles på platen til de er kalde. Løsne dem forsiktig av bakepapiret.

Jordbærdessert:
Rens jordbær og skjær dem i mindre i biter. Ha jordbærbiter og iskrem i dessertskåler.

Pynt med sjokoladestrøssel (eller høvlet kokesjokolade) og knasende sprø Dumlechips!

Tips

♥ Bruk helst norske jordbær, som er verdens beste!

♥ Alle varianter iskrem kan brukes, men det ble jo ekstra digg med Dumleis i kombinasjon med Dumlechips! □□

♥ Dumle er myke karameller trukket med melkesjokolade. Fås kjøpt i de fleste matbutikker.

♥ Pass nøye på mens Dumlechips steker. Det skal lite til for at de blir brent på slutten av steketiden, så følg med.

♥ Dumlechips bør serveres nokså nylaget. Min erfaring er at de ikke holder seg helt sprø så lenge, og at de mykner litt etter hvert. Dumlechips er jo så raske og enkle å lage, at jeg anbefaler deg å bare steke opp det antallet du trenger. Dersom du likevel skulle få noen til overs, bør de oppbevares tørt i en tett kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerdessert-med-dumlechips