Krustader med Dumle, krem og bær

Ingredienser

♥ 24 krustader
♥ 24 Dumle

Fyll og pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 24 bringebær
♥ 24 blåbær

Fremgangsmåte

Legg krustadene utover på en stekeplate. Sett i en Dumle og trykk den forsiktig på plass (se tips).

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Du vil se at Dumle-sjokoladene da har smeltet. Karamellen vil boble litt når du tar krustadene ut av ovnen, men vil etter hvert legge seg som et lag karamell på innsiden av krustadene.

Avkjøl helt (se tips).

Pisk kremfløte og melis til krem. Ha kremen i en sprøytepose og finn frem bær.

Sprøyt kremen i krustadene. Pynt med bær. Serveres straks.

Tips

♥ Det gjør ikke noe om Dumle-sjokoladene stikker litt opp over krustadene, for de kommer uansett til å smelte slik at karamellen legger seg på innsiden av

karamellene.

♥ Det er viktig at krustadene blir helt avkjølte før du sprøyter i fløtekremen, elles kommer kremen til å smelte.

♥ Du kan forberede krustader med smeltet Dumle i forveien, men krustadene bør fylles med krem og bær rett før servering. Blir de stående en stund, vil krustadene mykne av kremen.

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Coop Mega.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-dumle-krem-og-baer