Krumkakeskåler

Ingredienser



3 store egg
150 g sukker
150 g smør
150 g hvetemel
0,5 ts kardemomme
0,5-1 dl vann

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
bringebær, jordbær eller multer

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Ha smøret i eggedosisen. Bland deretter i mel og kardemomme. La røren stå og svelle i 1 time. Rør i vannet hvis røren virker for fast (se tips).

Varm krumkakejernet og legg en stor teskje med røre i midten av jernet. Klem jernet godt sammen og stek i noen sekunder, til kakene er lys gulbrune.

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 "Krumkakeskålene" med pisket krem som er smaksatt med melis. Dekk med tinte, godt avrente bær, slik som for eksempel bringebær, jordbær

eller multer.

Tips

Du kan sløyfe vannet, men kakene blir da ikke fullt så tynne. Jeg pleier å tilsette 0,5 dl vann. Dersom du synes at kakene dine ikke blir tynne nok, kan du tilsette litt ekstra vann i deigen, slik at den blir mer tyntflytende.

Krumkakeskåler oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

Du kan også blande de godt avrente bærene direkte i kremen, slik at du fyller kakene med bringebærkrem, jordbærkrem eller multerkrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krumkakeskaler