Strawberry Shaved Ice (Revne, frosne jordbær)



Ingredienser

♥ 6 store jordbær
♥ 3 kuler vaniljeis
♥ 6 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Legg jordbær i fryseren over natten (eller lenger).

Rett før servering tar du de fryste jordbærene du vil bruke ut av fryseren.

Ha vaniljeis i 3 små dessertskåler.

Riv jordbær på den grove siden av et rivjern. Det er enklest å rive jordbærene rett over skålene. Her rev jeg i stedet jordbærene på en tallerken, og flyttet dem over i skålene med to spiseskjeer.

Dryss over grovt hakkede Oreokjeks.

Serveres straks!

Tips

♥ Revne, frosne jordbær smelter veldig raskt, så det er om å gjøre å servere denne retten så raskt som mulig.

♥ Bruk helst litt store jordbær så du får litt tak når du skal rive dem. Jordbærene bør også være mest mulig søte og smakfulle, så bruk gjerne norske jordbær.

♥ Frysing tar bort noe av smaken av jordbærene, men sødmen fra vaniljeisen og Oreokjeksene bidrar til at jordbærsmaken kommer bedre frem. Du kan også servere revne, frosne jordbær som en ren jordbærsorbet, uten vaniljeis og Oreokjeks. Jeg anbefaler da å i stedet dryppe over litt flytende honning eller søtet, kondensert melk for å få litt sødme i jordbærsorbeten.

♥ Det er kaldt å rive frosne jordbær, så det kan være kjekt å ha vanter på fingrene mens du rasper, i hvert fall hvis du skal lage flere porsjoner. □□

♥ Dette konseptet kan brukes på mange forskjellige type frukter og bær, se for eksempel variantene jeg har testet ut med **vannmelon**, **fersken**, og **tomat**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-shaved-ice-revne-frosne-jordbaer