Fruktdipp med kremost og karamell



Ingredienser

♥ 200 g kremost
♥ 1 ss melis
♥ 400 g dulce de leche (se tips)
♥ 1 dobbel Daim

Servering:
♥ 2 grønne epler (Granny Smith)

Fremgangsmåte

Ha kremost og melis på en liten tallerken. Bland dette sammen og smør kremosten utover tallerkenen.

Ha *dulce de leche* i en sprøytepose og sprøyt den utover kremosten. Jevn til overflaten. (Karamellkremen kan også smøres over kremosten med en kniv).

Hakk Daim og dryss bitene over karamellkremen.

Rett før servering skjæres grønne epler i båter. Server fruktdippen til eplebåtene.

Tips

♥ "*Dulce de leche*" betyr "*søt melk*", og er en karamellkrem som lages av melk og sukker som kokes til melken karamelliseres. Dulce de leche fås kjøpt ferdiglaget i enkelte matbutikker, men kan være litt vanskelig å få tak i her i Norge.

♥ Det norske pålegget HaPå har en lignende smak, men er litt fastere og kraftigere.

♥ Personlig foretrekker jeg **Hjemmelaget Dulce de leche**, hvis jeg ikke finner ferdiglaget i butikken. Dette lages ved å koke en boks søtet, kondensert melk i drøye 3 timer. Når du deretter åpner boksen, vil du se en deilig, lysebrun karamellkrem som smaker fantastisk!

♥ Kremost naturell og dobbel Daim får du kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Granny Smith er grønne, crispy og litt syrlige epler, som passer veldig godt sammen med denne dippen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fruktdipp-med-kremost-og-karamell