Fruktlær med rips (Ripsremser)



Ingredienser

♥ 400 g rips (friske eller fryste)
♥ 75 g sukker

Pynt:
♥ finkornet sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha rips i en food processor med hakkekniv. Dersom du bruker fryste rips (som jeg gjorde her), bør du la de tine en stund i food processoren, slik at de blir myke.

Tilsett ønsket søtning. Jeg testet både en variant med sukker og en variant med banan, og begge deler ble vellykket. Se tipsfeltet nedenfor dersom du ønsker å bruke banan.

Kjør blandingen sammen til en glatt mos.

Ha mosen over på en bakepapirkledd stekeplate. Bruk en smørekniv til å bre ripsmosen utover platen i et tynt, jevnt lag.

Sett platen midt i ovnen ved 80°C og la ripsmosen tørke i ca. 3 timer. Åpne ovnsdøren innimellom og kjenn etter hvordan det går med tørkingen. Tørkingen er ferdig når det går an å ta på ripsmosen på overflaten uten at dette gir merker, men den skal fortsatt kjennes myk og seig (se tips).

Ta platen ut av ovnen og la avkjøle i 30 minutter.

Bruk en saks til å klippe opp remsene. Dra forsiktig av bakepapiret.

Vend remsene i finkornet sukker. Rist av overflødig sukker.

Serveres som remser eller rulles i pene fruktruller.

Tips

♥ Sukker kan byttes ut med 2 ss honning eller 5 ss lønnesirup.

♥ Sukker kan også erstattes med 1 moden banan. Jeg anbefaler da å tilsette 1 ts vanilesukker for litt mer sødme og presset saft av en halv sitron for å hindre at remsene blir brune av bananen.

♥ Det går fint å lage dobbel porsjon og tørke to plater i ovnen samtidig. Pass i så fall på å bytte plasseringen av platene i ovnen underveis i tørkingen. Alternativt kan du tørke to plater på 70°C varmluft, så slipper du å flytte på platene underveis.

♥ Du bør følge med litt underveis i tørkeprosessen. 3 timer pleier å være passe til den angitte porsjonen, men ovner kan jo være litt forskjellige, så du bør sjekke innimellom. Tørkes bærmosen for lenge, blir den for tørr, og det er ikke meningen. Fruktlær skal være mykt, bøyelig og seigt.

♥ Bruk finkornet sukker til rulle remsene i og rist av det overflødige. Det er ikke meningen at det skal knase i sukker når du spiser fruktlær. □□Hvis du vil unngå sukker, kan du droppe å vende remsene i sukker. Da blir remsene syrligere så klart, men fortsatt gode.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fruktlaer-med-rips-ripsremser