

Dumle

Karamellu íssósa

með bræddum Dumle karamellum

1 poki dökkar Dumle karamellur
(má einnig nota ljósar)
1 dl rjómi

AÐFERÐ

Bræðið saman við vægan hita þar til slétt og fellt.

Kælið stutta stund (5 mín) og setjið síðan ríkulega af sósu yfir ísinn.

Gott að setja einnig þeyttan rjóma og Kína súkkulaðikúlur yfir í lokin.

Ef það er afgangur af sósunni þá má setja hana í box og geyma í kæli í allt að 10 daga og hita upp aftur í örbylgjuofninum.

