

Dumleis med knas

Opskrift til 6-8 personer

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Is

- 200 g kondenseret mælk
- 1/4 liter piskefløde
- 1/2 vaniljestang

Fyld

- 100 g dumle
- 50 g hvedemel
- 50 g kold smør
- 50 g sukker
- 1 lille nip salt

Sådan gør du

VANILJEIS:

1. Pisk kondenseret mælk, piskefløde og kornene fra vaniljestangen sammen, til det har en cremet og flødeskums lignende konsistens.
2. Stil på frys imens du laver knas

KNAS:

- Bland mel, sukker og koldt smør sammen i en skål. Mos det godt sammen med fingrene og smuldr det ud på en bageplade beklædt med bagepapir
- Bag ved 175 grader varmluft i 10 minutters tid, til det er gyldent.
- Lad det køle af, og bræk det derefter i mindre stykker

SAML DIN IS:

1. Hak dumle groft
2. Tag en form frem, du ønsker at bruge. Jeg bruger en rugbrødsform.
3. Kom lidt af flødeskummen her i, så lidt dumle og så lidt knas. Rør det forsigtigt let sammen. Kom så et lag mere af hver, som du også rører en lille smule ind i hinanden.
4. Stil på køl i 2-3 timer, eller mere.
5. Spis som det er, eller kom det i isvafler