

Grillet Skumfiduser med Jordbær!

Grillet Marshmallow & Jordbær er et kæmpe grill dessert. Med et par enkle trin og kun en håndfuld af ingredienser, er dine skumfidus jordbær klar inden for få minutter.

Det er svært at sætte ord på smagen af de her skumfiduser med jordbær. Den frugtagtig jordbær med cremet søde skumfidus på den friske Myntesukker.



Grillet Skumfiduser & Jordbær

Du kan forvente omkring tre skumfiduser med jordbær spyd per person. For fire personer skal du gå efter følgende ingredienser:

- 12 store jordbær (friske)
- 12 skumfiduser
- 4 spsk brun sukker
- 6 friske mynteblade
- Røgplanke (hvis man er til røg)
- tandstikker
- 2 poser brusepulver (pufsukker)

Først vaskes jordbærrene og den grønne stilk og en lige store område skal skæres af, så du kan stille jordbærrene på snitfladen. Derefter sætter du en skumfidus på en tandstik og derefter på jordbærren. det gentager du til du har 3 skumfiduser med jordbær til alle gæster.

I mellemtiden forvarmes grillen til omkring 250 grader indirekte varme. Den høje temperatur er vigtigt, så at det ydre lag af skumfiduserne karamelliser og får en

sprød skorpe. Ved lavere temperaturer, ville den skumfidus bare smelte.

De små jordbær spyd kan nu komme ind i den forvarmede grill på 250 grader i den indirekte zone og bliver grillet indirekte i omkring 3-5 minutter.



Før serveringen, skal du drysse en blanding af den Sukker og de frisk hakkede mynteblad hen over jordbærrene og dekorer tallerken med et par blade af frisk mynte.



Tip: Hvis du er til en virkelig smag eksplosion i munden! En genial dessert, hvilket virkelig gør indtryk på gæsterne! Ja så blander du lidt Bruse Pulver (pufsukker) ind i din Sukker mynte blanding.



Så har du et **Grill Dessert** dine gæster aldrig glemmer. □