

Buñuelos (1 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Stek tortillalefsen i friturekokeren til lefsen er gylden brun, kast den så i en miks av sukker & kanel. Serveres med en stor kule iskrem & rom karamell over toppen.



Rom-karamell

Ingredienser 10 porsjoner

20 g Vaniljesukker
5 g Maldon flaksalt
100 g Smør
100 ml Mørk rom
1000 g Sukker
100 ml Fløte
500 ml Vann

Tilberedning

Ha sukker, vaniljesukker og vann i en kjele, kok opp under omrøring. Når sukkerlaken koker skal man ikke røre eller vispe før denne når en gyldenbrun farge. Når man er fornøyd med fargen på karamellen rører man forsiktig inn smøret. Ha så i fløten & rør denne inn til karamellen har en jevn konsistens, ha nå i rom. Visp denne godt inn i karamellen, tilsett litt Maldonsalt etter ønske.

Produkter

Tortilla Hvete 16,5cm *(Gluten,Hvete gluten)	1 stk
Dulce De Leche *(Egg,Melk)	30 g
Kanel Malt *(kan inneholde spor av	5 g
Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	
Sukker	15 g
Fløte	20 ml
Smør til steking	50 ml
Rom karamell (se oppskrift)	
TIL ROM-KARAMELL	
Vaniljesukker	
Maldon flaksalt bøsse 1,4 kg	

*Allergener