



M unkebo
M and
M ad, der simrer

22. februar 2018

Dessert

Nøddeskål med frugt og råcreme (6 personer).

Ingredienser: 50 g mandler, 50 g sukker, 50 g smør, 50 g sirup, 25 g mel. *Råcreme:* ¼ l græsk yoghurt, 1/8 l fløde, ½ vaniljestang, ahornsirup. *Frugt:* jordbær, hindbær, citronmelisse.

Mandlerne hakkes groft. Blandes med de øvrige ingredienser til en lind dej.

Dejen lægges i klatter – a ½ spiseskefuld – og trykkes flade. Der kan være 4 stk. på en bageplade med bagepapir.

Bages i forvarmet ovn (185 grader) i 6-7 minutter, eller indtil kagerne er gyldne.

Kagerne tages ud af ovnen og får lov til at køle af et par minutter. Derefter bøjes de over et omvendt glas til de får facon af en skål.

Fløden piskes og vendes i den græske yoghurt, sammen med kornene fra ½ vaniljestang. Råcremen smages til med ahornsirup.

Jordbærrene skæres i skiver og trækker et stykke tid, drysset med sukker.

Ved servering fyldes nøddeskålene med råcreme. Jordbær og hindbær kommes på toppen.

Desserten pyntes med blade af citronmelisse.

