



Foto: Fredrik Sandin  
Carlson

## Flarn med jordgubbar och vaniljkräm

av Tina Nordström

Nyhetsmorgon, 2011-07-15

4 pnt.

Frasigt smördegsflarn med mjuk vaniljkräm och söta jordgubbar, mums!

### Ingredienser

- 3 st smördegsplattor
- 1 st äggula
- 1 ask jordgubbar
- 1 st skårad vaniljstång
- 3 st äggulor
- 4 dl kaffebrädda
- 1.5 dl socker
- 25 g maizena
- 2 dl vispgrädde

### Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 210 grader.
- 2 Lägg upp 2 smördegsplattor på en skärbräda. Skär den tredje plattan i centimetertjocka stavar.
- 3 Halvera de 2 plattorna och pensla de 4 bitarna med äggulan. Lägg de stavade bitarna runt om smördegsplattorna.
- 4 Lägg smördegsplattorna på en plåt och baka den i ugnen i 7-10 minuter (tills dess att de har lyft sig och blivit spröda).
- 5 Noppa under tiden jordgubbarna.
- 6 Vaniljkräm  
Vispa äggulorna och sockret fluffigt. Koka upp kaffebrädden med vaniljstången.
- 7 Häll gräddkoket över äggblandningen. Fortsätt att vispa.
- 8 Häll tillbaka koket i grytan och sikta i maizenan. Vispa kraftigt tills det har blivit en tjock kräm. Häll upp i skål och låt svalna.
- 9 Vid servering  
Bred ut vaniljkrämen på smördegsplattorna och lägg på jordgubbarna. Servera med vispad grädde.