

recept.nu

Mandelflarn med vaniljkräm och bärsås

4 Kock: Sveriges mästarkock TV-program: Sveriges mästarkock

Härligt spröda mandelflarn med vaniljkräm och bär.

Vaniljkräm

7 st äggulor
1.5 dl socker
1 st vaniljstång
3 dl mjölk
2 dl vispgrädde
1.2 dl vetemjöl
50 g smör, rumsvarmt
3 dl vispgrädde, vispad



FOTO: TV4

Mandelflarn

2.5 dl socker
75 g smör (rumstempererat)
1.25 dl vetemjöl
4 st äggvitor
0.5 dl rostad mandel, hackad

Tips

Se fler recept från **Sveriges mästarkock**

Bärsås

2 dl hallon
1 dl blåbär
1 dl björnbär
1 st lime, rivet skal
0.5 dl socker

Det här receptet kommer från recept.nu

Gör så här

1. Vaniljkräm

Vispa samman ägg, mjöl och socker.

2. Skrapa ur och dela vaniljstången och koka upp den med den första mängden grädde samt mjölken.

3. Häll över äggblandningen under vispning och vispa tills krämen har tjocknat ordentligt. Avsluta med att blanda i det rumsvarma smöret.

4. Ställ den i kylan för att svalna av. Innan servering vänder du i 3 dl vispad grädde.

5. Mandelflarn

Vispa ihop rumsvarmt smör och socker. Vispa sedan i äggen, mjöl och mandel.

6. Stryk ut till tunna flarn i önskad form på bakplåtspapper.

7. Baka gyllene i ugnen på 175 grader i ca 7 min.

8. När du tagit ut flarnen rulla dem snabbt till rullar innan de stelnar. Baka inte för många åt gången då de stelnar jättesnabbt när de kommer ut ur ugnen.

9. Bärsås

Koka samman bär med socker och lime. Spara gärna lite bär för att dekorera tallriken med.

10. Passera bärsåsen genom en sil och låt den svalna av i kylan.

Sponsrade erbjudanden