



Vaniljkräm med knaprigt kanel- och nöttäcke

En perfekt dessert till kalaset. Den går utmärkt att förbereda och kan stå färdig i kylan. Allt kaneltäcke går inte åt. Spara det i en burk med lock och strö t ex över glass eller frukt.

TILL 8 PERSONER:

- 1 ½ dl vispgrädde
- 1 dl mjölk
- 3 äggulor
- ½ dl strösocker
- ½ tsk vaniljsocker

KANELTÄCKE:

- 50 g smör
- 1 dl vetemjöl
- ½ dl grovhackade hasselnötter
- 2 msk strösocker
- 1 tsk mald kanel
- 2 krm salt

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 150°. Koka upp grädde och mjölk. Vispa äggulor, socker och vaniljsocker pösigt. Häll den varma gräddmjölken över äggpöset. Sila smeten och fördela den i små ugnssäkra formar, à ca 1 dl.
2. Ställ formarna i en större form med varmt vatten och grädda krämen ca 50 minuter. Låt svalna och ställ i kylan ca 4 timmar, men gärna till nästa dag.
3. *Kaneltäcke:* Sätt ugnen på 225°. Blanda smör, mjöl, nötter, socker, kanel och salt till en grovsmulig massa. Smula ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda smulorna mitt i ugnen ca 10 minuter, rör om en gång under tiden. Låt smulorna kallna.
4. Strö kanelmulorna över krämerna precis före servering.