Søt munnfull



Ingredienser

2 plater frossen butterdeig

Eggekrem (se tips):
2,5 dl melk
2 eggeplommer
1 vaniljestang
2 ss sukker
1 ss maizena
1,5 dl kremfløte

Fyll:
2 dl jordbærsyltetøy

Pynt:
300 g marsipan
friske bringebær
eventuelt litt pisket krem,
sitronmelisse og sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene på kjøkkenbordet i 20 min.

Kjevle ut platene på bakepapir til dobbel størrelse. Skjær hver plate opp i 4 firkanter. Renskjær kantene. Stek butterdeigskakene nederst i ovnen ved 200°C i ca 25 min. De skal ha hevet seg og være gyldne i fargen. Avkjøl helt.

Ha melk, eggeplommer, frøene fra vaniljestangen, sukker og maizena i en kjele. Varm opp under omrøring til blandingen tykner. Avkjøl til kremen er helt kald. Pisk kremfløten til krem. Vend den inn i den kalde eggekremen.

Legg syltetøy på butterdeigsbunnen og dekk med eggekrem.

Kjevle ut marsipanen nokså tynt og del opp i 8 firkanter. Rull inn kortsiden av marsipanfirkantene og fold marsipanen deretter over hver butterdeigskake.

Pynt toppen av kakene etter ønske med friske bringebær, sitronmelisse eller grønne marsipanblader, en kremdott, litt sjokoladepynt og/eller melisdryss.

Tips

Vær forberedt på at butterdeigsbunnene ofte hever seg litt ujevnt under stekingen. Dette kan fikses enten ved at du skjærer av litt av toppen når kakene er avkjølt, eller ved at du jevner til toppen med eggekremen.

Det går an å jukse og bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (eventuelt kjøpe vaniljekrem til koking) i stedet for hjemmelaget eggekrem.

"Søt munnfull" smaker best samme dag, men butterdeigsbunnene kan godt stekes dagen i forveien.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sot-munnfull