



Brombærmedaljer

Super lækre medaljer med fyld af den skønneste brombærsmag. Passer perfekt til eftermiddagskaffen.



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Okt



Vegetar

Ingredienser

8 stk.

Mørdej

125 g smør, stueterempereret

250 g mel

100 g flormelis

1 æg

Vaniljecreme

5 dl sødmælk

korn af 1 stang vanilje

6 æggeblommer

150 g flormelis

30 g maizena

Brombærsyltetøj

¼ dl vand

250 g bær

2½ dl sukker

¼ dl citronsaft

Bærflødeskum

½ l piskefløde

syltetøj

Opskrift & foto er venligst udlånt fra bogen "Den store Bagedyst" af Louise Sæson 2

Mørdej

- 1 Smuldr smørret i de tørre ingredienser, og saml det til sidst med ægget.
- 2 Læg mørdejen på køl. Når dejen er kold, ruller du den ud til ca. 3 mm's tykkelse. Stik 16 bunde ud på ca. 7 cm i diameter, og læg dem på en plade.
- 3 Bag dem ved 180 grader i ca. 8 minutter, til de er let gyldne.

Vaniljecreme

- 1 Rør det hele sammen i en kasserolle ved lav varme. Rør indtil den tykner. Sæt den derefter på køl.

Brombærsyltetøj

- 1 Gem nogle hele bær til pynt. Kom vand og bær i en gryde, og lad det simre i 5 minutter. Tilsæt sukker og citronsaft, og kog det hele i 5-10 minutter mere.
- 2 Hæld syltetøjet på skoldede glas, og sæt dem på køl.

Bærflødeskum

- 1 Pisk fløden, og smag det til med dit nylavede brombærsyltetøj. Gem lidt flødeskum og lidt syltetøj hver for sig til at pynte medaljerne med.

Samling af medaljerne

- 1 Start med at tage halvdelen af bundene fra, og sprøjt bærflødeskummet rundt i cirkler på dem, så der er et hul i midten til cremen. Læg en lille klat syltetøj midt på bunden, og slut af med cremen. Pynt resten af bundene med glasur, og læg dem øverst. Top medaljerne med lidt flødeskum og et friskt bær.

