



Mandelskåler med jordbærkrem og hvit sjokolade

om 6 - 8 stykker



Enkel

up to 80 Min.



Ingredienser:

Deig:

200 g hvetemel
50 g mandelmel
50 g melis
100 g smør
1 egg str. S

Fyll og pynt:

75 g hvit sjokolade
500 g jordbær
2 dl fløte
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

1 Deigen:

Bland hvetemel, mandelmel og melis i en bolle. Smuldre inn smør og tilsett egget. Når deigen er blandet rulles den til en pølse og deles i 6-8 biter.

Trill bitene til kuler og trykk dem flate. Legg dem deretter i kjøleskap i 30 minutter.

2 Sett stekovnen på 200 °C over- og undervarme.

3 Bruk en kjevle og rull ut deigbitene. Legg dem i linseformer eller muffinsformer. Trykk deigen fast, og skjær av overflødig deig. Legg så et stykke bakepapir i hver form og fyll med bakebønner eller linsler, slik at skålene holder fasongen under steking.

Stek skålene nederst i ovnen i 18- 20 minutter til de er gyldne og sprø. Finhakk den hvite sjokoladen.





Ta ut bakepapiet med bønner/linser og fordel den hakkede sjokoladen i de varme skålene. Smør sjokoladen utover slik at hele innsiden dekkes.

4 Fyll og pynt:

Mos ca. 150 gram jordbær. Pisk fløten med vaniljesukker og bland i de moste jordærene.

Skjær resten av jordbærene i biter og fordel de i skålene. (Spar eventuelt noen bær til pynt.) Fyll jordbærkremen i en sprøyte og fordel i skålene.

Om ønskelig kan de moste bærene til kremen presses gjennom en sil slik at kremen blir fri for jordbærstener.

