



Medaljer med økologisk brombærmarmelade



14 stk.



2,5 timer



9 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

MØRDEJ:

125 g smør (stuetemp.)
250 g mel
100 g flormelis
1 tsk. vanilje
1 æg

VANILJECREME:

2 æg
70 g sukker
2 spsk. majsstivelse
3 dl sødmælk
1 vaniljestang

BROMBÆRFLØDE

½ liter fløde
1 glas Fynbo økologisk Fairtrade
brombærmarmelade

GLASUR

100 g flormelis
1 spsk. kakao
1 spsk. kogt vand

PYNT

100 g pistacienødder

FREMGANGSMÅDE

Mørdej

Smørret skæres i tern og kommes i de tørre ingredienser. Rør dejen og saml den til sidst med ægget. Sæt dejen på køl.

Når dejen er kold. Rulles den ud i 3 mm tykkelse og stikkes ud. Sæt kagerne på en plade.

Kagerne bages ved 180 grader (alm. ovn) i ca. 8-9 minutter indtil de første bliver gyldne i kanten. Tag dem ud og lad dem afkøle.

Vaniljecreme

Skrab kornene ud af vaniljestangen. Kom alle ingredienserne i en tyk-bundet gryde (også den tomme vaniljestang). Pisk det godt sammen.

Rør konstant under middelf varme og lad creme koge et minut. Lad cremen afkøle helt, og kom den derefter i en sprøjtepose.

Brombærfløde

Pisk fløden og vend brombærmarmeladen deri. Kom flødeblandingen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl.

Glasur

Bland alle ingredienserne sammen. Rør rundt til glasuren er ensartet.

Samling

Kom glasur på halvdele af bundene. Sprøjt brombærfløde to gange rundt i en cirkel på resten af bundene

Fyld hullet med creme.

Hak pistacienødderne.

Læg bunden med glasur ovenpå og pynt evt. med brombærfløde og et frisk brombær. Til slut drysses de hakkede pistacienødder over.

