



Dessert

Frugter i fad

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 ds. Ferskner
- 1 ds. Pærer
- 2 spsk. Mørk Farin
- 5 stk. Tvebakker
- 5 stk. Makroner (10 hvis de er små)
- 3 stk. Æggeblommer (pasteuriseret)
- ¼ ltr. Fløde 38 %
- ½ stg. Vanilje
- 1 spsk. Smør /margarine
- 400 gr. Creme fraiche 18 % (evt. is)

Fremgangsmåde:

Smør en tærteform med smørret, knus tvebakker og makroner til groft rasp i en plastpose og læg det i bunden af formen. Skær frugterne i både og læg dem i en »taglagt« spiral ovenpå raspen.

Skrab vanilje kornene ud og bland dem i æggeblommer og farin, som piskes grundigt. Varm fløden op til kogepunktet og pisk den i æggemassen, kog den godt igennem og hæld massen over frugterne.

Sættes i en forvarmet ovn 180° i ca. ½ time.

Serveres lun med lidt creme fraiche eller is til.