



Dessert

Butterdejslængder.

Ingredienser:

- 4 stk. *Butterdejsplader (frosne)*
- 1/2 kg. *Bl. frugt*
- 1 stk. *Æg (til pensling)*

Antal personer: 4

Crème:

- 2 stk. *Æg*
- 3 spsk. *Maizena*
- 2 spsk. *Sukker*
- 5 dl. *Mælk*
- 1 tsk. *Vanillesukker*
- 250 gr. *Crème fraiche 18 %*

Fremgangsmåde:

De optøede butterdejsplader lægges i forlængelse af hinanden, så de korte sider overlapper hinanden med 1 cm. Kanterne kan evt. fugtes med lidt vand så de »limes« sammen. Pladerne rulles ud så de passer til en bageplade, kanterne skæres af ca. 1½ cm. som lægges på som kanter. Bunden prikkes med en gaffel, bund og kanter pensles med æg. Bages ca. 15 min. ved 200°.

Crème: Æg, maizena, sukker og mælk piskes sammen i en gryde. Varmes op til kogepunktet under konstant piskning, vanille røres i og cremen afkøles.

Lige inden servering fordeles cremen på bundene og frugterne lægges på. Crème fraiche med i en skål som ekstra tilbehør.

