Smørdeigsbakkels



Ingredienser

5 plater frossen butterdeig (1 pk)

Fyll:
2,5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
1,5 dl kremfløte
0,5 ss vaniljesukker
2 plater gelatin

friske jordbær (eller andre bær)

Pynt:
vaniljesukker

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover bordet og la de tine (ca 20 min).

Del hver plate i 3 deler. Riss inn et rutemønster med en skarp kniv på hver bit. Flytt butterdeigsstykkene forsiktig over på en bakepapirkledd stekeplate (bruk en stekespade). Stekes midt i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Bland forsiktig med vaniljekremen (ikke rør for lenge, da blir vaniljekremen for rennende). Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Løs den opp over vannbad. Rør den oppløste gelatinen forsiktig i vaniljekremen. La vaniljekremen stå kaldt til den festner litt.

Rett før servering settes butterdeigsplatene sammen med vaniljekrem og friske jordbær i skiver. Dryss over vaniljesukker til pynt. Serveres med en gang.

Tips

Butterdeigsplatene kan av og til heve seg så mye at det ser penere ut å f.eks. dele topplaget i to på midten, slik at det blir tynnere. Det er også lettere å spise "Smørdeigsbakkels" hvis de ikke blir altfor høye.

"Smørdeigsbakkels" smaker best rett etter at de er fylt.

1 pk frossen butterdeig rekker til 7-8 "Smørdeigsbakkels". Du kan også tine bare 3 plater med butterdeig og få 4-5 stk i stedet. Bruk da følgende oppskrift på fyll:

1,5 dl ferdig vaniljekrem
1 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 plate gelatin

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smordeigsbakkels