

Croissanter med jordbær, fløde og vanilje

Opskrift til 4 croissanter

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

15 minutters bagetid

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Croissanter

- 4 stk. i en pose man finder på frost

Jordbærpuré

- 200 g frosne jordbær
- 2 spsk. sukker
- 1 husblas

Vaniljecreme

- 1/2 vaniljestang + 2 spsk. sukker
- 1/2 spsk. maizena
- 1 æggeblomme
- 1,5 dl sødmælk

Flødeskum

- 2,5 dl piskefløde

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader og bag de frosne croissanter i ovnen i cirka 15 minutter, til de er sprøde og gyldne. Imens kan du lave fyld:
2. Jordbærpuré: Kom jordbær og sukker i en gryde og varm langsomt op til jordbærrene er bløde, mos dem godt med en gaffel i gryden. Læg imens husblas i blød i en skål koldt vand. Pres væsken fra den bløde husblas og kom det over i gryden, rør godt rundt, så det smelter helt sammen med jordbærrene. Kom jordbærpuréen over i en skål og lad den køle af.
3. Vaniljecreme: Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem på skærebrættet med sukker. I en skål pisker du det her vaniljesukker, æggeblommer, og majsstivelse.
4. I en gryde varmes mælken og den tomme vaniljestang langsomt op til mælken koger.
5. Hæld mælken over til æggeblandingen i skålen i en tyndstråle og pisk løbende.
6. Så skal det tilbage i gryden og røres i, mens det langsomt kommer op og koge. Når det er tykt – tag det af varmen og kom på en tallerken. Dæk med film, som trykkes godt ned over cremen,

så der ikke er luft (laver sådan en træls skorpe ellers). Lad det køle af på den måde.

7. Pisk flødeskum og kom det i en sprøjtepose.
8. Lad dine croissanter køle af (ellers smelter flødeskummen helt), skær dem over.
9. Kom lidt vaniljecreme i, en smule jordbærkompot og sprøjt et godt lag flødeskum.
10. Kom "låget" på og drys evt. med lidt flormelis hvis du synes.