

Mælkesnitter

Opskrift til 12-20 stk. alt efter størrelse

Her er en opskrift på hjemmelavede mælkesnitter. Det tager ikke særlig lang tid at bixse sådan en omgang sammen. 10 minutter for at røre dejen sammen til bundende, 8 minutters bagetid, hvor cremen kan laves imens. Så skal bundene lige køle helt af, inden man smører cremen på og skærer dem i bidder.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

8 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Bunde

- 4 æg
- 170 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 40 g bagekakao
- 50 g smeltet smør
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 dl mælk
- 140 g hvedemel
- 1 godt nip salt

Creme

- 200 g mascarpone
- 2 dl piskefløde
- 1-1,5 spsk. vaniljeessens
- 50 g flormelis
- 1,5 spsk. flydende honning eller lys sirup
- 1/2-1 økologisk citron (skallen)

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Lave så dine bunde ved at piske æg og sukker lyst og luftigt.
3. Kom så forsigtigt resterende ingredienser ved og vend blot dejen rundt med en dejskraber, til den er helt blandet.
4. Smør dejen ud på en bageplade beklædt med bagepapir – den skal være tynd (omkring 0,5 cm)

høj) og kom den i ovnen i 8 minutters tid. Hold øje, mine bunde har været færdig efter 8 minutter alle de gange jeg har testet dem.

5. Imens bunden er i ovnen, kan cremen laves: kom alle ingredienserne i en skål og pisk med elpisker eller vend det med dejskraberen til du har en cremet og lækker creme
6. Tag bundene ud af ovnen og lad dem køle helt af på en rist
7. Del dem i 2 ens firkanter, og skær kanten helt skarp.
8. Smør cremen ud på den ene, helt ud til kanten
9. Læg den anden oven på, og skær så ud til mælkesnitter. Mine målte 4*8 cm.