

Mandelkorgar med hallonparfait

Till 9-12 korgar:

75 g smör
3/4 dl strösocker
1,5 msk honung
1,5 msk vetemjöl
1,5 msk mjölk
75 g mandelspån

Hallonparfait

400 g djupfrysta hallon
4 dl vispgrädde
6 msk socker

Gör korgarna så här:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smält smöret. Tillsätt socker, honung, vetemjöl, mjölk och mandel spån. Låt sjuda 1-2 minuter.
3. Klicka ut smeten i rundlar på plåt med bakplåtspapper. Men bara några åt gången eftersom de flyter ut väldigt mycket. Grädda mitt i ugnen 6-7 min. Låt svalna något tills de kan lossas och lyftas upp med en stekspade över upp- och nervända glas.
4. Stelnar de för mycket kan man värma dem en kort stund i ugnen. Nyp till lite i kanterna så att det blir lite korgliknande. Låt kallna innan de lossas. Före serveringen fylls de med parfait.

Gör parfait så här:

Blanda den ovispade grädden med socker och de frysta hallonen och kör i mixern omedelbart före servering.

