

Mandelcreme med mangofrugt

Mandag 28. oktober 2013

Ingredienser

½ vaniljestang
50 g smuttede mandler
5 spsk. lyst rørsukker
75 g blødt smør
1 æg
3 spsk. hvedemel

15 g smør
3 skrællede modne mangofrugter i tynde skiver (ca. 500 g)

Tilbehør

2¼ dl Piskefløde

Fremgangsmåde.

Mandelcreme.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.

Blend mandler, sukker og vaniljekorn til en jævn blanding.

Tilsæt smør og æg og blend ganske kort. Tag blandingen over i en skål og vend melet i.

Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner.

Steg mangoskiverne i ca. 3 min.

Fordel den stegte mango i 4 små ovnfaste portionsfade (ca. 12 cm i diameter) og dæk frugten med mandelcreme.

Bag desserterne på en plade midt i ovnen, til mandel låget er fast og gyldent.

Server desserten lun med iskold flødeskum.