

Heiße Liebe i flarnskålar



4 personer:

Flarnskålar:

- 50g smör
- 50g farinsocker
- 50g ljus sirap
- 30g vetemjöl

Fyllning:

- Vaniljglass av god kvalitet
- 1 pkt frysta hallon
- 1/2 dl socker
- 1 dl vispad grädde
- Ev. citronmeliss som dekoration

Gör så här:

Flarnskålar:

1. Blanda alla ingredienser utom mjölet, i en kastrull.
2. Värm försiktigt, helst ej koka.
3. Dra av kastrullen och rör i mjölet hastigt.
4. Klicka ut fyra stycken rundlar av smeten på en plåt med bakplåtspapper.
5. Grädda i ugn 7-8 minuter, 175°C.
6. Ta ut plåten, låt svalna något.
7. Ta upp flarnen och forma till skålar över 4 dricksglas, låt sedan svalna.

Det går utmärkt att frysa in flarnskålarna.

Heiße Liebe:

1. Varva vaniljglass med den varma hallonsylten.
2. Toppa med en kick vispgrädde och hallonsylt.
3. Dekoera med en kvist citronmeliss och servera genast.

Vill du göra de fina hjärtanen av hallonsås så sila av lite hallonsaft som du reder med lite potatismjöl. Klicka ut tre prickar hallonsylt på tallriken och dra hasigt igenom med spetsen av en sked. Volia!

på tallriken