


Frugtsalat med vaniljecreme og mandelcrumble

5 - 6 portioner

 for let øvede Op til 60 Min.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Mandelcrumble:

Kom mel og sukker i en skål og smuldr smørret heri til det får konsistens som rasp. Bland hakkede mandler i og fordel dejkrummerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag crumblen midt i ovnen i 8-10 minutter til det er gyldent. Afkøl crumblen helt på bagepapiret og bræk evt. store stykker i lidt mindre.

Bagetid: 8 - 10 minutter

Ingredienser:

Mandelcrumble:

50 g hvedemel
40 g rørsukker eller lys muscovadosukker
50 g koldt smør skåret i små tern
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

Frugtsalat med passionsfrugtsirup:

3 passionsfrugter frugtkødet
2 spsk. sukker
3 spsk. vand
½ ananas
2 appelsiner
1 pomelo
2 røde grape
250 g friske hindbær
10 jordbær

Vaniljecreme:

4 dl piskefløde
3 spsk. flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

2 Frugtsalat med passionsfrugtsirup:

Kom passionsfrugtkød, sukker og vand i en gryde og kog blandingen op. Lad blandingen simre til sukkeret er helt opløst og saften tykner en smule. Sæt siruppen til afkøling.

Skær skrællen af ananas og appelsiner og skær dem i tern. Skær skrællen af pomelo og grapefrugt og skær dem ud i fileter. Bland alle citrusfrugterne og ananasternene i en skål og hæld lagen henover.

Skær jordbær og hindbær i stykker og stil dem til side i hver sin skål.

3 Vaniljecreme:

Kom piskefløde, Vanilla Paste og flormelis i en skål og pisk til der dannes bløde toppe.

4 Servering:

Bland jordbær og hindbær sammen med citrusfrugterne lige inden servering. Kom frugtsalaten i serveringsglas og top hvert glas med vaniljecremen og mandelcrumble.

Tips:

Hvis du har vaniljecreme og mandelcrumble tilovers så server det sammen med desserten i små skåle, så dem der har lyst kan komme mere på.

Rørsukkeret kan erstattes med almindeligt sukker.