



Smördegs- och mandelflarn med vinbär

När romantiken är på topp.

- 1 skiva fryst smördeg
- 75 g mandelmassa
- 1 äggvita
- röda vinbär
- 1 dl vaniljvisp

Sätt ugnen på 225 grader. Låt smördegen tina. Kavla ut degen så att den är 2–3 mm tjock. Gör två hjärtan av smördeg, enklast är det om du använder en pepparkaksform. Lägg hjärtana på ett bakplåtspapper på en plåt.

Riv mandelmassan grovt på ett rivjärn. Vispa äggvitan till skum. Blanda försiktigt i mandelmassan. Lägg mandelmasblandningen på hjärtana, cirka 1 cm högt. Grädda tills mandelmassan har fått färg och smördegen har höjt sig, det tar ungefär 10 minuter. Låt hjärtana svalna.

Vispa vaniljvispen tjock och fluffig med hjälp av en elvisp. Lägg på en klick vaniljvisp på varje hjärta och garnera med vinbär.