

**BANAN I KAPPROCK**  
**MED VANILJ- OCH PASSIONSFRUKTS-CREME FRAICHE**

4 personer  
6 passionsfrukter  
2 dl creme fraiche  
2-3 matskedar Florsocker  
1 tsk Vaniljsocker med äkta vanilj  
4 bananer  
2 msk brun Farin  
smör och smörpapper

**GÖR SÅ HÄR**

Dela passionsfrukterna och ta ur innehållet med en sked. Vispa creme - fraichen fast. Tillsätt flor-och vaniljsockret.

Vänd ner  $\frac{3}{4}$  av passionsfrukten i creme fraichen. Resten används till bananen. Skala och skär ner varje banan på längden i tre jämstora skivor.

Smöra smörpapper och placera papperet med kortsidan mot Dig. Lägg bananskivorna på papperets hälft närmast Dig, fördela passionsfrukten och Farinet ovanpå och vik den andra pappershälften över bananerna mot Dig Börja nu att vika i "paketets" övre högra hörn. Vik in en liten flik, fortsätt tills hela paketet är invikt .Sista fliken kan fästas med ett gem. Nu ligger bananerna i ett tätt , halvmåneformat paket och fruktsafterna som kommer fram under gräddningen kan inte rinna ut.

Lägg kapprocken i ett varmt stekjärn eller på en förvärmad plåt. Sätt in i 200 grader ugn i 5 minuter.

Lägg kapprocken på en tallrik och klipp upp papperet alldeles innanför den vikta kanten och vik upp som ett lock.

Serveras enligt bild.