

Mandelkorg med Vaniljglass och Färska Bär



Mandelkorgar 4 pers

50 gr sötmandel, grovt hackad
50gr smör
 $\frac{3}{4}$ dl socker
1,5 msk mjöl
1 msk mjölk

Vaniljglass (ca 1,5liter)

4 äggulor
4 äggvitor
2 dl florsocker
2-3 tsk vaniljsocker
3 dl vispgrädde

Färska Bär

1 pkt Blåbär ca 125 gr
1 pkt Hallon ca 125 gr
1 pkt Björnbär ca 125 gr

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt övriga ingredienser och värm upp/smält allting. Låt det ej koka. Klicka ut fyra flarn på bakplåtspapper. Baka flarnen i 175* i 8 – 10 minuter. Flarnen ska mörkna i kanten och en bit in mot mitten. Ta ut flarnen och låt svalna något. Lägg därefter flarnen över ett upp o nervänt glas med bred botten och forma till "korgar"

Dela äggen o separera gulor och vitor. Vispa vitorna till hårt skum. Vispa gulorna o florsockret pösigt. Vispa grädden och vaniljsockret tjockflytande. Blanda grädden/vaniljsockret med äggulor/sockret. Vänd sedan försiktigt ner de vispade äggvitorna. Häll blandningen i en 2 liters frysform och ställ in i frysen.

Servering Fyll mandelkorgen med lämplig mängd glass samt dekorera med de färska bären.