

Hindbærsnitter

Denne opskrift giver ca. 8-10 hindbærsnitter.

Du skal bruge:

250 g hvedemel
2 knsp bagepulver
250 g koldt smør (i mindre tern)
250 g rørsukker
60 g æggeblommer (ca. 4 stk.)

ca. 300 g hindbærsyltetøj

Til Glasuren

1 dl pasteuriserede æggehvider
400 g sigtet flormelis

Evt. Krymmel til drys

Sådan gør du:

1. Sigt hvedemel og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt smør og sukker og ælt, til der ikke er flere smørklumper tilbage. Tilsæt æggeblommerne og saml dejen. Pak den ind i husholdningsfilm og lad den hvile i køleskabet i ca. 30 minutter.
2. Del dejen i 2 og rul den ud på et let melstrøet bord til 2 plader på 12 x 25 cm og ca. 3-4 mm tykke. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i ca. 15 minutter. (Husk at ovne er forskellige, så hold øje med dem undervejs. De må ikke blive brændte) Tag den bagte mørdej ud og afkøl den. Tip: Mørdejen er ikke helt fast lige når den kommer ud af ovnen. Den vil langsomt stivne, så fortvivl ikke hvis den virker lidt blød.

3. Lav imens glasuren: Rør forsigtigt æggehviderne sammen med flormelis. Skal ikke piskes med elpisker, blot vendes med en ske i hånden til den er jævn og glat. Tilsæt en smule mere flormelis, hvis den er for tynd.
4. Smør den ene mørdejsplade med hindbærsyltetøj. Pensl den anden plade med glasur, drys evt. med krymmel på og lad den tørre lidt. Placer pladen med glasur ovenpå pladen med hindbærsyltetøj og pres den lidt ned. Skær nu kanterne af med en brødkniv og skær fire-fem kager ud på hver ca. 6 x 11 cm. Server hindbærsmitten, når glasuren har sat sig helt.