

Medaljer

Mørdej:

- 300 g. hvedemel
- 100 g. flormelis
- 150 g. stueterempereret smør
- 1 stk. æg

Vanilje creme:

- 2 $\frac{1}{2}$ dl. sødmælk
- $\frac{1}{2}$ stk. vanilje stang, Polynesisk
- 35 g. sukker
- 20 g. maizena
- 40 g. æggeblomme (2 stk.)

Glasur:

- ca. 150 g. flormelis
- & en anelse vand

Pynt & opbygning:

- ca. 150 g. jordbær marmelade
- ca. 4 dl. piskefløde til flødeskum
- ca. 30 g. finthakkede usaltede pistacie kerner til drys
- ca. 2 stk. friske jordbær til pynt

Mørdej:

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen stilles koldt en $\frac{1}{2}$ time. Den kolde dej udrulles relativt tyndt i rigeligt mel.

Dejstykket udstikkes i ca. 20 stk. cirkler á ca. 7 cm. i diameter. Anvend gerne et "kruset" udstikker sæt – alternativt et glas eller lign....

Cirklerne bages på bagepapir ved 200 grader til de er let gyldne, ca. 8 – 10 minutter. Bundene afkøles på bagerist.

Vanilje creme: 2 dl. af mælken koges op i en lille gryde.

Vaniljestangen flækkes på den lange led & vaniljekornene skrubes ud med en lille kniv.

Kornene blandes med sukkeret & mases sammen med en paletkniv, således at kornene skilles ad. Vaniljesukker, maizena & den resterende $\frac{1}{2}$ dl. mælk piskes godt. Tilsæt blommerne & pisk igen.

Når mælken koger kommer vanilje blandingen direkte op i gryden. Pisk rigtigt godt til cremen tykner dejligt. Cremen hældes straks i en beholder. Læg et stykke husholdningsfilm direkte oven på vaniljecremen, således at der ikke dannes kondens.

Afkøl cremen helt i køleskab – minimum 2 timer. (Vaniljecremen skal anvendes samme dag eller efterfølgende dag).

Opbygning:

Piskefløden piskes til flødeskum (ikke for stiv). Flødeskummet kommer op i en sprøjttepose med stjerne tyl & sprøjtes sirligt i en høj krans på de 10 bunde. (Læg sprøjtteposen med flødeskum i køleskabet imens medaljerne bygges videre op...).

Fyld 1 tsk. god jordbær marmelade i hver flødeskums krans. Den iskolde vaniljecreme piskes lind med et piskeris & kommer ligeledes op i en sprøjttepose med en mindre tyl. (Anvend gerne en engangssprøjttepose uden tyl!!).

Vaniljecremen sprøjtes i flødeskums-kransen ovenpå marmeladen, således at "hullet" er helt fyldt ud.

De 10 mørdejs "låg" stryges med glasur & drysses med finthakkede pistacie. "Lågene" lægges på som top. Afslut med en lille fløde rosette & en lille skive friskt jordbær. Opbevares i køleskab indtil servering.

Servér samme dag!!

