

Opskrift

Gorms italienske linser og Ditte Julies linser med bær



Opskrifter fra Gorm
og Ditte Julie

**BAG
FOR
BørneTelefonen**

Gorms italienske linser og Ditte Julies linse med bær

Antal: 8 små linser og én stor linse

Ingredienser

Mørdej

- 450 g hvedemel
- 180 g flormelis
- 225 g blødt smør
- ½ tsk. salt
- 6 æggeblommer

Fyld

- 1 tsk vaniljesukker
- 40 g sukker
- 45 g maizena
- 5 dl sødmælk
- 2 æggeblommer (large æg)
- En håndfuld af dine yndlingsbær til at putte indeni linsen

Fremgangsmåde

Mørdej

1. Smuldr hvedemel, flormelis, blødt smør og salt, til det minder om brødkrummer.
2. Saml dejen hurtigt med æggeblommerne. Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet.
3. Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad, og læg den på køl i mindst 1 time.
4. Dejen kan herefter udrulles til det den skal bruges til.

Ditte Julies linsecreme

1. Bland vaniljesukker, sukker og maizena sammen i en skål.
2. Tilsæt 1 dl mælk, og rør det hele sammen.
3. Kog resten af mælken (4 dl) op.
4. Pisk maizena i den kogende mælk, og rør til det bliver tykkere.
5. Kom cremen over i en bøtte og dæk den med husholdningsfilm helt ned mod overfladen.
6. Stil cremen på køl, til den har sat sig – så er den klar til brug.



Gorms italienske linser

Antal: 8 små linser

Bagetid: 8-12 minutter ved 190 grader varmluft

1. Rul mørdejen tyndt ud på et meldrysset bord. Sørg for, at der hele tiden er lidt mel på bordet under og oven på dejen, så den nemt kan slippe bordpladen.
2. Stik 16 cirkler i mørdejen – ca. 8 cm i diameter – med et glas eller en udstikker.
3. Placer lidt creme (ca. en spsk.) i midten af otte dejcirkler.
4. Læg 1-2 bær på - f.eks. blåbær, jordbær skåret i tern eller et halveret kirsebær.
5. Pensl kanterne med lidt vand (brug evt. en finger), og læg en dejcirkel uden fyld ovenpå som låg.
6. Tryk de to dejcirkler sammen langs kanten hele vejen rundt med en gaffel, så fyldet ikke kan sive ud.
7. Kom linserne på en bageplade og pensl med æg.
8. Bag linserne ved 190 grader i 8-12 minutter til de er gyldne.

Ditte Julies linse med bær

Antal: Én stor linse

Bagetid: 20 minutter ved 190 grader varmluft

1. Udrul dejen i 4-5 mm. tykkelse på et let meldrysset bord.
2. Stik mørdejen ud i to cirkler på ca. 19 cm i diameteren.
3. Læg en dejcirkel i en tærtering- eller form..
4. Prik huller i dejen med en gaffel.
5. Lav strimler af restdejen, så der er nok til at dække siderne af tærteringen- eller formen, og placer dem i formen.
6. Fordel linsecremen ovenpå mørdejsbunden
7. Hæld en håndfuld bær oven på cremen – f.eks. blåbær, jordbær skåret i skiver eller halverede kirsebær – og pres dem let ned i cremen, så de er nogenlunde dækkede.
8. Kom den anden dejcirkel på som et låg, og tryk forsigtigt langs kanten for at forsegle linsen.
9. Bag linsen ved 190 grader i 20 minutter

