

Opskrift
Rosa

Rosas Medaljer

**BAG
FOR**
BørneTelefonen

Antal: 16 medaljer



**Opskrift fra
Rosa**

Ingredienser

Medaljer

Mørdej

225 g mel
1 spsk. kartoffelmel
150 g smør (koldt)
40 g flormelis
1 tsk vaniljesukker
½ tsk bagpulver
1 æggeblomme

Jordbærmarmelade

250 g jordbær
150 g sukker
1 tsk vaniljesukker
1 (lille) tsk. melatin

Pynt

200 g flormelis
½ l fløde
30 g pistacienødder
Friske jordbær

Fremgangsmåde

Jordbærmarmelade

1. Alle ingredienser undtagen melatin kommer i gryden, varmes op og koges igennem. Herefter tilsættes lidt melatin blandet med sukker.
2. Lad marmeladen afkøle.

Mørdej

1. Si mel, kartoffelmel, flormelis, vaniljesukker og bagepulver sammen.
2. Skær det kolde smør i små tern. "Hak" smørtern i melblandingen med en dejskraber eller kniv, til det ligner revet ost.
3. Saml med æggeblommer og ælt ganske lidt til en smidig dej.
4. Dæk derefter dejen med film og sæt den på køl i ½ time.



5. Rul dejen ud (brug lidt mel, så det ikke hænger i) til ca. 3 mm. tykkelse.
6. Brug en udstikker på 7 cm eller lav din egen skabelon til ca. 16 ens medaljer. Husk, at du skal bruge en top og en bund til hver medalje.
7. Læg medaljerne på en plade med bagepapir og sæt dem i en forvarmet ovn på 190 grader varmluft. Bag til de er gyldne, men ikke brune. i ca. 8 min.
8. Lad derefter bundene afkøle helt.

Samling af medaljer:

1. Hak nødderne og stil til side.
2. Pisk fløden meget stiv.
3. Rør en tyk glasur i en separat skål.
4. Fordel glasuren på halvdelen af medaljerne.
5. Sprøjt fløden rundt i kanten på de sidste medaljer.
6. Kom jordbærsyltetøjet i "hullet ", og læg medaljerne med glasuren ovenpå.
7. Sæt en dut flødeskum på glasurmedaljen og pynt med kvarte jordbær og hakkede pistacienødder.
8. Anret på et fad.