

HJEMMELAVEDE MÆLKESNITTER

Har du nogensinde tænkt på, om det er muligt at lave sine egne hjemmelavede mælkesnitter? Det kan man godt, og de kombinerer en dejlig svampet chokoladebund og en lækker creme med flødeost, der skaber en god kontrast til de bløde bunde.

Til

Bundene

- 4 æg
- 150 g sukker
- 1 knsp salt (fint)
- 75 g hvedemel
- 3 spsk kakaopulver
- 1 tsk bagepulver

Cremen

- 200 g flødeost
- 2 spsk sirup
- 2 dl piskefløde

Bundene:

Del æggene i blommer og hvider. Pisk blommerne med halvdelen af sukkeret. Pisk hviderne stive, og tilsæt derefter den anden halvdel af sukkeret lidt efter lidt. Bliv ved med at piske, til massen er som en marengs. Vend forsigtigt de to æggemasser sammen.

Bland salt, hvedemel, kakaopulver og bagepulver i en skål for sig. Sigt den tørre blanding i æggemassen lidt ad gangen, og vend forsigtigt, til dejen er ensartet.

Fordel dejen på to bageplader beklædt med bagepapir, og kom også et stykke bagepapir på toppen af dejen. Hvis du laver 12 stk., så skal du smøre dejen ud, så den er ca. 25 x 35 cm. Pas rigtig meget på, at der ikke kommer luftbobler mellem dejen og bagepapiret. Hvis det sker, vil bundene gå i stykker, når du skal have bagepapiret af.

Bag bundene hver for sig ved 120 grader (forvarmet ovn) i ca. 20 minutter. Lad dem køle af på en rist.

Cremen:

Bland flødeost og sirup til en ensartet masse. Pisk fløden til flødeskum, og vend det med de andre ingredienser, til massen er ensartet.



Samling af mælkesnitterne:

Frigør bundene fra bagepapiret. Det skal gøres meget forsigtigt. Smør cremen ud over bunden, og læg den anden bund ovenpå. Stil "kagen" i køleskabet i 1-2 timer, så cremen kan stivne. Skær "kagen" ud i mindre stykker, så de ligner mælkesnitter, og lad dem være på køl, til de skal serveres.