



Blommecrumble

Helga Jørgensen

Dej:

600 g blommer (uden sten, skåret i kvarte stykker)

150 g smør

150 g sukker

150 g hvedemel

150 g polenta-mel (grov majs mel)

100 g brun farin

1 dl Amaretto

1 pakke Lady fingers (eller fuldkornskiks)

Creme:

50 g flormelis

2 dl piskefløde

200 g Mascarpone

1 stang vanilje

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 175 grader.

Blommecrumble:

I et ovnfast fad lægges Ladyfingers i bunden, så de dækker hele bunden af fadet.

Stæk Ladyfingers med Amaretto.

I en skål blandes de udstenede, kvarte blommer med den brune farin.

Blomme-farinblandingen lægges over de Amaretto-stænkede Ladyfingers.

Skær smøret ud i tern og kom dem i en skål.

Tilsæt sukker, hvedemel og Polenta.

Pres dejen sammen med fingrene, til den er klumpet og tør.

Dejen må ikke hænge sammen som en fedtet klump, men den skal være tør og løs.

Drys dejen over blommerne og bag kagen i ovnen i ca. 30 minutter, til dejen er gylden.

Tærten smager bedst, når den er kølet ned.

Vanilje-mascarponecreme:

Halvér vaniljestangen og skrab kornene ud.

Pisk fløde og Mascarpone sammen med vaniljekornene og flormelis, til den er cremet.

Pas på ikke at piske for meget, da cremen let kan skille.

Cremen hældes i en skål og serveres til den færdigbagte tærte.