

Napoleonbakelser

● ⁴ st

3 djupfrysta smördegspaltor

FYLLNING

1 dl vaniljkräm

1 dl vispgrädde

2 dl äppelkompott,
se recept sid 45

GLASYR

1 dl florsocker

½ msk vatten

1 msk hallonsylt

1. Ta fram smördegspaltorna och låt dem tina. Sätt ugnen på 225°.
2. Kavla ut varje smördegspatta ca 30 centimeter lång. Nagga väl med en gaffel och skär eller sporra upp i 5 jämnstora bitar.
3. Lägg de ⁴ smördegspaltorna på en bakpappersklädd plåt och grädda i mitten av ugnen i ca 7 minuter.
4. Gör vaniljkrämen enligt recept på förpackningen.
5. Vispa grädden och blanda med vaniljkrämen.
6. Blanda samman florsocker och vatten till glasyren.
7. Bre ett tunt lager hallonsylt på 5 bakelsebottnar. Bre därefter över glasyren.
8. Varva botten, äppelkompott och vaniljgrädde så att du får fem bakelser. Lägg till sist på den glaserade botten på varje bakelse.