

Plättbakelser med blåbärssås

4 pers

1 sats pannkakssmet (se grundrecept sid 16)

Vaniljkräm:

1 dl visp- eller mellangrädde

1 dl mjölk

2 äggulor

3 strukna msk maizena

2 msk socker

2 tsk vaniljsocker

Blåbärssås:

2 dl fast blåbärssylt

färska blåbär

Grädda plättar av smeten.

Vaniljkräm: Blanda allt utom vaniljsockret i en liten kastrull. Sjud på svag värme under konstant vispning tills krämen tjocknar. Den får inte koka, då koagulerar äggulorna. Låt krämen svalna och smaksätt med vaniljsocker. Ställ den i kylskåpet så att den blir riktigt fast.

Lägg ihop plättarna, 4 eller 5 i taget, med vaniljkräm emellan; lägg inget på den översta plätten.

Blåbärssås: Värm blåbärssylten i en kastrull. Rör ner några färska blåbär och låt den svalna något.

Vid serveringen ringlar man ljummen blåbärssås över plättbakelserna och garnerar med några färska bär.