

YMERFROMAGE MED KNAS



TIL: 22 SMÅ GLAS
TID: 30-45 MIN.



YMERFROMAGE

DET SKAL DU BRUGE

1 liter ymer
80 g akaciehonning
1 vaniljestang
5 blad husblas
5 dl piskefløde

SÅDAN GØR DU

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Pres kornene med 2 tsk. sukker.
2. Rør ymer sammen med akaciehonning og vaniljekorn i en skål.
3. Udblød husblas i rigeligt koldt vand i ca. 5 minutter. Klem den bløde husblas fri for vand og smelt den forsigtigt over vandbad. Lad den køle lidt af.
4. Pisk i mellemtiden fløden til en let skum.
5. Hæld husblassen i ymercremen under omrøring og vend forsigtigt fløden i. Fordel fromagen i små glas og stil den på køl.

KNAS

DET SKAL DU BRUGE

100 g koldt smør
225 g hvedemel
60 g flormelis
1 knsp salt
2 spsk. vand

SÅDAN GØR DU

1. Skær smør i mindre stykker og kom det i en skål sammen med hvedemel.
2. Smuldr smør og hvedemel sammen med fingrene.
3. Kom flormelis og salt i og vend sammen.
4. Saml dejen med vand. Rul dejen tyndt ud mellem bagepapir.
5. Bag ved 180 grader varmluft i ca. 10 minutter til det er gyldent.
6. Afkøl på en rist og knæk i mindre stykker.
7. Pynt ymerfromagen med knas.