

FRUKTFLAN 8-10 bitar

En lika lättgjord som vacker historia, inte minst till en buffé. Den kan innehålla både frukt och bär, och passar lika bra sommar som vinter. Idén är att man gräddar en botten i en långpanna eller annan form. Sedan rörs fyllningen ihop och breds över (den ska inte gräddas) och så lägger man på frukt och bär innan det hela glaseras med aprikosmarmelad. Det blir både vackert, fräscht och gott!

Till Botten:

- 200 g margarin eller smör
- 4 dl vetemjöl
- 1 dl havregryn
- 1/3 tsk bakpulver
- 2 msk socker

Till fyllning:

- 4 dl crème fraîche (2 burkar)
- 1-2 msk vaniljsocker

- ca 1 dl siktat florsocker
- 1 banan
- några jordgubbar, smultron, blåbär, vinbär eller björnbär
- 1 saftigt päron eller 1 liten mango
- 1-2 kiwifrukter
- ca 2 dl aprikosmarmelad
- 2-4 msk vatten

Värm ugnen till 200 grader. Smält smöret eller margarinet i en rymlig kastrull (på vag värme) och låt det svalna av, men inte kallna. Blanda i en skål vetemjölet med havregryn, socker och lite bakpulver.

Rör ner mjölblandningen i kastrullen. Arbeta snabbt ihop degen. Tryck eller platta ut den genast i en mindre långpanna. Kläm också upp degen lite längs långpannans kanter.

Grädda mitt i ugnen i ca 20-25 minuter. Låt kallna helt. Hit kan man förbereda dagen innan om man så vill.

Rör till fyllningen ihop crème fraiche, vaniljsocker och siktata florsocker och smaka av. Ta eventuellt mer socker. Bred krämen över hela kakans botten. Lägg ut bananer skurna på längden, hela eller halva bär, frukter i bitar etc.

Pensla över mjuk aprikosmarmelad (är den hård kan den ljummas i liten kastrull och blandas med ytterst lite vatten). Så är det hela klart att serveras!