

Desserten tillagades av Torbjörn och Magnus

Fattiga riddare med hasselnötskräm och stekta bananer

Barnens favorit - fattiga riddare - passar även perfekt att servera till efterrätt. Riktigt goda blir riddarna med detta recept där du använder bland annat hasselnötskräm och stekta bananer. Mums!

Ingredienser

4 portioner

1 ägg

1 dl mjölk

2 msk vetemjöl

1 msk florsocker

1/2 msk vaniljsocker

3 msk hasselnötskräm

4 skivor vitt formbröd

2 msk smör eller margarin

2 bananer

Till servering

vaniljglass



Gör så här

Sätt ugnen på 100°C. (Vi valde att steka bröd och banan och lägga på tallrik direkt för servering.)

Blanda ägg och mjölk, vispa i mjöl, florsocker och vaniljsocker.

Bred hasselnötskräm på hälften av bröden. Lägg på de andra skivorna och tryck ihop.

Doppa de dubbla skivorna i äggsmeten och stek i matfettet. Lägg de fattiga riddarna på en tallrik och håll dem varma i ugnen.

Skala och skiva bananerna, stek skivorna i samma stekpanna som brödet.

Dela de fattiga riddarna diagonalt, servera dem tillsammans med stekta bananer och glass.

Château Menota 2018

Frankrike, Bordeaux, Graves, Graves Supérieures

Produktnummer: Nr 4087

Fruktig, söt smak med inslag av torkad ananas, honung, vanilj, sultanrussin och apelsinskal.

Serveras vid 8-10°C till smakrika desserter eller grönmögelost.

