

# Napoleonbakelser

Här hittar du ett recept på detta klassiska smördegshakverk som fylls med smakerna hallon och vanilj.

8 bakelser



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

1 Förp. smördeg  
6 dl mjölk  
125 g frysta hallon + 0,5 dl  
florsocker, alternativt:  
1 dl hallonsylt  
1 påse Dr. Oetker Vaniljkräm

### Glasyr:

2 dl florsocker  
1,5 msk vatten eller utspädd  
hallonsaft  
omkring 2 msk frysta hallon  
färska, eller andra bär till  
dekoration

En förenklad och mycket god variant på denna klassiska bakelse!

## 1 Gör så här:

Dela smördegen i 16 lika stora delar. Lägg dem med mellanrum på en plåt. Nagga dem med gaffel och grädda i 225 grader i ca 12 minuter. Låt svalna på galler.

- 2 Vispa vaniljkrämen med mjölk, med elvisp i 3 minuter, och låt vila i kylskåp 20 minuter innan användning.
- 3 Mosa samman hallon och florsocker. Fördela mosade hallon eller sylten på hälften av kakorna. Lägg vaniljkrämen över hallonen. Täck med resten av kakorna.
- 4 Blanda florsocker med hallonsaft eller vatten. Hallonsaft ger en rosa glasyr.
- 5 Bred glasyren på bakelserna och dekorera med hallon.