

Vaniljmusslor med mandarin

Recept på enkla musslor fyllda med vit chokladyoghurt som toppas med saftiga mandariner.

cirka 25 styck    Lyckas lätt  up to 40 Min.



Ingredienser:

Kaksmet:

0,5 dl florsocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 dl vetemjöl
0,5 dl maizena
100 g smör (kallt)
1 msk sirap

Fyllning:

200 g vit choklad
2 dl matlagningsyoghurt (helst turkisk 10%)
2 st mandariner (tunt skivade)
Dr Oetker valfritt strössel

1 Gör så här:

Lägg alla torra ingredienser i en matberedare. Tillsätt smöret i tärningar samt sirap. Mixa hastigt ihop degen. Tryck ut degen tunt i välsmorda musselformar av metall. Ställ formarna i frysen 15 minuter.

2 Grädda mitt i ugnen i 6-8 minuter på 200 grader. Låt formarna svalna något innan de försiktigt knackas ut.

3 Smält chokladen i vattenbad och rör ner i yoghurt. Låt kallna innan musslorna fylls och toppas med mandarin och strössel.