DESSERT

Fyllda wontonskal med lime- och vaniljkräm

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Testa på något nytt under helgen? Här har ni en enkel och fräsch dessert som garanterat kommer går hem hos de flesta.

Wonton är något som oftast förknippas med ångade eller stekta dumplings eller som fyllda degknyten i kinesiska soppor. Här har jag svängt 180° och skapat en spännande dessert med lime- och vaniljkräm toppad med färska jordgubbar.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Wontonskal
1 paket wontonark
2 matsked smält smör
2 matsked socker

Kräm
2 deciliter grädde

6 matsked socker
4 stycken äggulor
3 stycken gelatinblad
4 deciliter vispad grädde
1 stycken färsk vaniljstång
1 stycken juice från lime + rivet skal efter smak

Topping
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 180-200°C beroende på ugn.

2. Lime- och vaniljkräm: dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Koka upp grädde, 3 msk socker, juice från lime och vaniljstången. Ta av från värmen och låt svalna 20 minuter. Släng vaniljstången. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa ihop äggulor och 3 msk socker och häll över i kastrullen med gräddblandningen.

3. Värm upp under konstant omrörning på svag värme tills att det tjockat lite. Ta nu upp gelatinbladen ur vattnet, pressa lite lätt ur överflödigt vatten och lägg ner i kastrullen och rör om. Låt kallna, men det får inte stelna helt. Vispa grädden hårt och vänd ner i blandningen försiktigt. Nu är krämen klar och för att underlätta uppläggningen kan man hälla över krämen i en spritspåse.

4. Ta en muffinsplåt och smöra kanterna. Smält smör och socker i en skål. Lägg försiktigt ner 2 st wontonark i varje form och pensla med smält smör. Ställ in i ugnen 8 minuter eller tills att skalen fått en gyllenbrun färg. Låt svalna innan servering.

5. Fyll skalen med vaniljkrämen, topp med jordgubbar och limeskal.