



DESSERT

Nyponsoppa med yoghurt och italienska skorpor

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Hemgjord nyponsoppa går snabbt att göra och är så mycket godare än färdigköpt.



INGREDIENSER

8 dl vatten
0,5 dl socker
1 dl nyponskalsmjöl
Italienska skorpor
100 g hel sötmandel
2 st ägg
4 dl vetemjöl
1 dl strösocker
1 dl råsocker
0,25 tsk bakpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten och socker i en kastrull och låt sjuda tills sockret löst sig. Rör därefter i nyponskalen/mjölet och låt sjuda på svag värme i ca 10 min. Tag av kastrullen från plattan och sila soppan gen om en sil. Låt svalna.
- 2** Skorpor: Hacka mandlarna grovt, det behöver inte alls vara jämt och fint, tänk rustikt! Blanda sedan de hackade mandlarna med mjöl, socker, bakpulver gärna direkt på din diskbänk. Knåda i äggen. Knåda ihop till en deg och rulla till två eller tre rullar beroende på hur stora skorpor du vill ha.
- 3** Baka rullarna i 15-20 minuter i 175 grader tills de fått gyllene färg och är genomgräddade. Ta ut längderna och skiva dem i ca 1 cm tjocka skorpor. Sänk ugnen till 125 grader och torka skorporna på en plåt i ugnen, i 25-30 minuter tills de är helt torra.
- 4** Servera nyponsoppan varm med rysk yoghurt och skorpor.