



SPELTALAMANDE MED BAGTE BLOMMER OG AMARENA KIRSEBÆR

10 personer.

200g Tørsleffs forkogt øko. perlespelt
5 dl vand
75g Tørsleffs kondenseret mælk
15g Tørsleffs Vanila
25g havregryn

100g hakkede, smuttede mandler
Ca. 25g sukker
4 dl piskefløde

10 stk. blommer
50g rørsukker
100g sirup fra Tørsleffs amarena kirsebær
20-30 stk. Tørsleffs amarena kirsebær
6 stk. stjerneanis

TILBEREDNING:

Kom perlespelt, vand, kondenseret mælk, Vanila og havregryn i en gryde. Kog 10 minutter. Afkøl helt. Hak mandlerne og rør dem i spelt-"grøden" sammen med sukker. Pisk fløden og fold den i. Film og sæt på køl.

Halver blommerne, fjern stenene og fordel rørsukker, sirup, bær og stjerneanis ved. Bages i 10-15 minutter ved 180°C. Til blommerne begynder at blive bløde.

Server speltalamanden med lune bagte blommer.

