

Vandbakkelser med sprød top og bærkompot



Det der gør disse vandbakkelser lidt anderledes og virkelig lækre, er den sprøde top. Det er virkelig lækkert med det bløde og sprøde sammen. Opskriften er fra Spis Bedre.

Vandbakkelser

150 g vand
60 g smør
85 g mel
2 tsk sukker
1 knivspids salt
2 store æg

Sprød top

85 g smør
100 g sukker
¼ tsk salt
100 g mel

Bærkompot

150 g blandede bær – jeg brugte blåbær, brombær og hindbær
40 g sukker
1 spsk vand

Vaniljecreme

1,5 dl mælk
2 spsk sukker
1 vaniljestang
1 spsk maizena
1 æggeblomme

½ l fløde

Bærkompot

Kom bær, sukker og vand i en lille gryde og kog i 5 min.
Jeg blendede kompotten, fordi der var blåbær i.
Sæt kompotten på køl til den skal bruges.

Vaniljecreme

Pisk vanilje, sukker, maizena og æggeblommer godt sammen i en skål.
Bring mælk i kog og tilsæt æggemassen under konstant piskning. Lad cremen småkoge 1 – 2 min mens du rører hele tiden.
Kom cremen i en skål og dæk med film. Kom filmen helt ned til cremen. Sæt i køleskabet.

Vandbakkelse

Varm vand og smør op i en gryde, til det når kogepunktet.
Tilsæt mel, sukker og salt og rør kraftigt til dejen slipper grydens kanter.
Tag gryden af varmen og lad den stå i ca 7 min.
Tilsæt et æg ad gangen og pisk godt til dejen samler sig.
Kom dejen i en sprøjtepose med en stor rund tyl.
Sprøjt 10 runde dejtoppe med en diameter på 5 cm på en bageplade med bagepapir.
Tænd ovnen på 180 grader.



Sprød top

Ælt alle ingredienserne godt sammen med fingrene og rul dejen tyndt ud.
Udstik cirkler med samme diameter som vandbakkelseerne.
Kom forsigtigt en dejcirkel på hver vandbakkelse på bagepladen.



Bag vanbakkelserne i 30 – 35 min.

Det er meget vigtigt, at ovnlågen ikke åbnes under bagningen, da vandbakkelserne så vil falde sammen.

Tag forsigtigt en vandbakkelse ud af ovnen, når tiden er gået.

Hvis den falder sammen, skal resten have ca 5 min mere og ellers tages alle vandbakkelserne ud.

Køl helt af på en rist.



Pisk fløden til skum.

Pist vaniljecremen igennem og rør lidt flødeskum i så den får en blød konsistens.

Kom resten af flødeskummet i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Skær toppen af de kolde vandbakkelser.

Kom lidt vaniljecreme på bunden og lidt bærkompot ovenpå.

Top med piskefløde og kom toppen på.

Kom lidt flormelis i en lille si og drys lidt over hver vandbakkelse.



Jeg lavede mine en halv time før, de skulle serveres og de var rigtig fine.

