



## Blåbärssoppa m. vanilj & myntakräm, sockerskorpor

### Ingredienser 4 personer

---

4 dl vatten  
1 dl strösocker  
250 g blåbär  
1 msk maizena majsstärkelse  
2 msk vatten

#### Sockerskorpor, 45 st

0,5 dl strösocker  
1,75 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1 krm mald kardemumma  
40 g smör  
2 msk mjölk (3%)

#### Vanilj- och myntakräm

0,5 st vaniljstång  
1 dl crème fraîche  
1 msk strösocker  
1 msk mynta, finhackad

### Tillagning

---

Servera blåbärssoppan väl kyld med vanilj- och myntakräm och spröda sockerskorpor.

1. Sockerskorpor: Sätt ugnen på 225°. Blanda socker och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen, bakpulver och kardemumma.

Finfördela smöret i mjölet med en gaffel. Tillsätt mjölken och arbeta ihop till en deg.

2. Rulla små runda bollar och lägg dem på bakplåtspapper.

Grädda dem i mitten av ugnen 6-8 min. Ta ut skorporna och sänk värmen till 150°. Dela bollarna med en gaffel medan de är varma och rosta dem i ugnen tills de känns torra, ca 10 min.

Förvara i en burk med lock.

3. Soppa: Koka upp vatten och socker. Tillsätt bären och låt sjuda 5-10 min. Rör ut majsstärkelse med vatten och häll ner redningen i soppan. Låt soppan koka ytterligare ca 2 min. Kyl soppan före servering.

4. Vanilj- och myntakräm: Dela vaniljstången och skrapa ur fröna.

Blanda crème fraîche med socker, mynta och vaniljfrön.

Vispa med elvisp till en luftig kräm.

5. Servera soppan med sockerskorpor och en klick vaniljkräm.