



Dobbelte hindbærssnitter med friske hindbær

De bedste hindbærssnitter. Vi siger det bare!



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

12-16 stk.

250 g hvedemel

75 g mandelmel

¼ stang vanilje

75 g sukker

200 g smør

1 æg

250 g friske **hindbær**

75 g sukker

1 spsk. majsstivelse

Ca. 150 g flormelis

50 g friske mosede **hindbær**

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Fotograf: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Bland hvedemel, mandelmel, vaniljekorn og sukker.
- 2 Smuldr smørret i blandingen og saml dejen med æg.
- 3 Ælt den hurtigt sammen, form til en aflang pølse og tryk den flad.
- 4 Pak dejen ind i plastfilm og læg den mindst 30 min. i køleskabet.
- 5 Bland hindbær, sukker og majsstivelse, mos bærrerne lidt og lad dem trække.
- 6 Rul mørdejen ud til et stort rektangel ca. 30*45 cm. på et meldrysset bord.
- 7 Del dejen i tre stykker på 30*15 cm. og træk dem forsigtigt enkelt vis over på et stykke bagepapir.
- 8 Læg dejpladerne i fryseren ca. 15 min. så er de nemmere at håndtere.
- 9 Smør først den ene dejplade med moste hindbær, vend den anden oven på og træk bagepapiret af. Smør med resten af hindbærmosen og læg så den sidste plade oven på og træk papiret af.
- 10 Træk kagen forsigtigt over på en bageplade og bag kagen midt i ovnen ca. 20-25 min. ved 175°C.
- 11 Afkøl kagen 10 min. og smør den med en glasur af flormelis og moste hindbær, suppler med vand hvis glasuren er for fast.
- 12 Skær kanten til, så er der smagsprøver. Skær dernæst straks kagen i mindre stykker med en skarp kniv, 12-16 stk. afhængig af, hvor store man vil have snitterne.

