

## **Linser**

Opskriften er fra min farmor, der hed Johanne. Jeg har arvet hendes linseforme – runde, rombeformede og firekantede. I den håndskrevne opskrift der fulgte med fra min faster var overskriften Johanne-kager. Opskriften er en klassikere og kan findes i Ingeborg Suhrs "Mad" som udkom første gang i 1909.

Der bliver ca. 25 stk.

### **Ingredienser dej**

250 g hvedemel – gerne kagemel  
200 g smør  
60 g flormelis - gerne af rørsukker  
2 æggeblommer

### **Ingredienser kagecreme**

1/2 stang vanilje  
4 æggeblommer  
3 spsk. sukker  
1,5 spsk. maizena  
1,5 dl fløde  
1,5 dl mælk

### **Fremgangsmåde**

Mel og flormelis sigtes sammen og blandes – hakkes – sammen med det kolde smør. Æggeblommerne tilsættes. Alt røres sammen. og dejen stilles derefter til afkøling i mindst 30 minutter inden den benyttes.

Imens dejen afkøler laves kagecremen. Vaniljekorn, æg, maizena og sukker piskes godt sammen. Fløden og mælken samt vaniljestang gives et opkog og hældes under piskning i æggene. Hældes tilbage i gryden – gerne gennem en sigte – og piskes indtil cremen har fået et opkog

De smurte linseformer beklædes med tyndt udrullet – 2mm tyk – dej. I hver form lægges en til to tsk. kagecreme, der dækkes af et lag af linsedej. Tryk dejen fast til kanten, så cremen ikke flyder ud under bagningen,

Bages ved 200° C i 12 til 15 minutter. Lad linserne afkøle lidt i formen inden de forsigtigt vendes ud på en rist.

Spise lune og nydes sammen med en kop darjeeling the.