



# Kirsebær Cobbler

En cobbler er en slags bagt kage med frugtfyld i bunden (fx bær eller stenfrugt) og kagedej ovenpå. Den del af kagedejen, der er tæt på frugten, bliver smovset og saftig, mens der dannes en lige så lækker, men sprød skorpe øverst på kagen. Denne version med kirsebær passer fantastisk til en rød fransk dessertvin, som hedder Vin doux naturel Rasteau, eller til portvin.

Opskrift af: *Cecilia Martinez Søndergaard*

**Tilberedningstid:** 1 time

**Antal personer:** 8

## Ingredienser

- 1 glas kirsebærsauce (ca. 300 g fx fra Selleberg) eller 300 g udstenede kirsebær
- 3-4 frugter, fx æbler, ferskner, nektariner eller blommer
- 225 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 100 g sukker
- 1 knsp. salt
- 1 tsk. vaniljepulver
- 75 g koldt smør
- 1 æg
- 1 dl kærnemælk eller yoghurt eller syrnede mælkeprodukt
- 1 spsk. sukker til drys
- 20 g mandelflager

Tilbehør: god vaniljeis eller cremefraiche

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 190 grader.

Bruger du æbler, skal de skrælles. Skær frugterne i tern. Fordel frugterne i et 2-3 liter stort ildfastfad (fx et glasfad), hæld kirsebærsaucen ovenpå. Sæt fadet med frugtfyldet i ovnen i 10 minutter for at varme det.



## Til denne ret anbefaler vi



**Taylor's Late Bottled Vintage Port**

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4003736





Rør mel, bagepulver, sukker, salt og vaniljepulver sammen i en skål. Skær det kolde smør i de tørre ingredienser med to knive og bliv ved, indtil alt smørret er smuldret og ligner små brødkrummer. Rør kærnemælk/yoghurt sammen med æg og hæld det i den smuldrede dej på en gang. Rør det rundt - så lidt som muligt, til dejen er blevet ensartet. Kagen bliver mere delikat, når du ikke rører dejen for meget.

Drop skefulde af dejen med lidt afstand ned i fadet med frugtfyldet. Drys mandler og sukker ovenpå. Bag kagen i 30 minutter - en lav evt. kniv-testen. Stik en kniv i dejen, og hvis der ikke hænger dej ved, er den klar.

Kagen kan laves i forvejen og skal blot lunes i ovnen lige inden servering. Servér den alene eller med vaniljeis eller cremefraiche.