Fru Aals kaker



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 250 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 eggeplommer
♥ 2 ss kremfløte
♥ 350 g hvetemel

Mandelmasse:
♥ 150 g mandler
♥ 100 g sukker
♥ 2 eggehviter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene og kremfløten. Bland til slutt i hvetemel og kna sammen deigen. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.) Sett deigen kjølig til den er fast nok til å kunne kjevles.

Skåld mandlene og tørk dem godt (eller kjøp ferdigskåldede mandler). Mal mandlene i mandelkvern. Bland med sukker og eggehviter til en jevn masse.

Kjevle ut mørdeigen og stikk ut små, runde kaker som er ca. 4 cm i diameter (se tips). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Legg en liten topp av mandelmassen på hver kake ved hjelp av to teskjeer.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk noe ekstra hvetemel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast.

♥ Du kan for eksempel bruke et lite likør- eller akevittglass til å stikke ut mørdeigskakene med.

♥ Fru Aals kaker oppbevares i tettsluttet kakeboks. De er også fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fru-aals-kaker