Cantucci Mandorle (Mandelbiscotti fra Toscana)

Ingredienser



5 egg
500 g brunt sukker (se tips)
1 vaniljestang
revet skall av 2 sitroner
500 g hvetemel
400 g mandler

Pensling:
kald kaffe

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lyst og skummende. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden med en kniv. Pisk dette inn i eggedosisen sammen med revet sitronskall. Bland i hvetemel og grovt hakkede mandler.

Form deigen til tre stenger på et bakepapirdekket stekebrett (se tips). Pensle over stengene med kald kaffe.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Ta platen ut av ovnen og senk varmen på ovnen til 120°C. Avkjøl kakene i 20 min. Skjær så stengene opp på skrå i skiver på ca 1 cm. Bruk en stor og skarp kniv. Legg kakene med snittflaten opp og la dem tørke i ovnen ved 120°C i ca 45-50 min. Vend på dem når halve tørketiden har gått.

Ta kakene ut av ovnen og la dem bli helt avkjølte før de has i en tettsluttet kakeboks.

Tips

Bruk lysebrunt sukker (demerarasukker) i kakedeigen.

Deigen settes med to spiseskjeer på stekeplaten, da den er for bløt til å kunne trilles. Stengene vil i tillegg flyte littegrann utover under stekingen.

Serveres sammen med sterk kaffe eller et glass deilig Vin Santo!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cantucci-mandorle-mandelbiscotti-fra-toscana