Mandorlini



Ingredienser

125 g smør
150 g hvit sjokolade
2 egg
100 g sukker
125 g mandler
200 g hvetemel
4 ss mandellikør (Amaretto)

Pynt:
60 skåldede mandler
50 g melis
1 ss mandellikør

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk eggene luftige og pisk inn sjokoladesmøret. Bland så i sukkeret, malte mandler, hvetemel og mandellikør til en jevn deig. Dekk til deigen med folie og la den stå i kjøleskapet i 2 timer (da blir den fastere i konsistensen og lettere å trille).

Trill ut 60 kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk nedi en skåldet mandel i hver. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl på rist.

Rør sammen passe tykk melisglasur av melis og mandellikør. Ha glasuren i en liten pose og klipp et lite hull i det ene hjørnet. Sprøyt glasuren over kakene til pynt.

Tips

På grunn av melisglasuren kan det lønne seg å oppbevare kakene litt kjølig. Legg dem imidlertid over på kakefat en stund før servering, for de smaker best myke og romtempererte. Kakene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandorlini