Aristokrater

Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ fint revet skall av 1 sitron
♥ 250 g smør
♥ 1 egg
♥ 100 g mandler (finhakkede, se tips)

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og fint revet sitronskall i en food processor. Bland dette godt sammen.

Tilsett kaldt smør i terninger. Kjør dette sammen slik at smøret smuldrer seg jevnt i melet.

Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Kna inn fint hakkede mandler.

Form deigen til 2 ruller på ca. 4 cm i diameter. Pakk rullene inn i matpapir og sett dem kjølig til de stivner (gjerne over natten, se tips).

Skjær rullene i tynne skiver med en skarp kniv (ca. 3 mm i tykkelse). Legg skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 8–10 minutter, eller til de er gylne.

Avkjøl kakene på rist før de legges i kakeboksen.

Tips

♥ Du kan velge om du vil bruke skåldede mandler eller mandler med skall som jeg har brukt her. Mandlene skal være helt fint hakket, så bruk gjerne food processor til å gjøre det.

♥ Dersom du ikke har food processor kan du hakke mandlene for hånd. Da kan det også være enklere å lage deigen ved å først piske sammen mykt smør og sukker til smørkrem, så piske inn sitronskall og egget, og til slutt kna inn hvetemel og fint hakkede mandler. Begge fremgangsmåtene gir et bra resultat!

♥ Deigrullene blir lettere å skjære i tynne skiver når de er helt kalde og stive. Deigrullene bør derfor stå i kjøleskapet over natten. Deigrullene kan også fint oppbevares i kjøleskapet i et par dager før du skjærer dem i skiver og steker kakene.

♥ Aristokrater skal være tynne og sprø så ikke skjær for tykke skiver. Pass også nøye på steketiden, for jo tynnere skiver du skjærer, jo kortere steketid trenger kakene.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks.

♥ Det er kjekt med småkaker som skjæres i skiver. Se flere varianter her på Det søte liv, blant annet **Tyske skiver**, **Pepperkakeskiver med mandler**, **Bondekaker**, **Sjokoladesmåkaker**, **Sitronkjeks**, **Sjokolade- og klementinkjeks** og min personlige favoritt: **Lisa Berglunds vaniljesmåkaker**.

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

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