



## 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 (se tips) 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 min. 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 tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fru-aals-kaker>