



Napoleonshatter

Ingredienser

Mørdeig:

200 g smør

100 g sukker

300 g hvetemel

1 egg

Marsipanfyll:

400 g marsipan (se tips)

Pynt:

1 eggehvite

fint hakkede mandler

perlesukker



Fremgangsmåte

Rør smør og sukker luftig og hvitt. Rør inn egget og kna så inn melet til en ganske fast deig (melmengden avhenger av størrelsen på egget). Sett deigen kaldt ca 1 time.

Kjevle deigen tynt og stikk ut runde kaker som er ca 7 cm i diameter.

Pensle over med eggehvite.

Legg en kule marsipan midt på deigen og brett opp kantene til en trekantet hatt.

Press skjøtene godt sammen. Pensle over med litt mer eggehvite og dryss over fint hakkede mandler og perlesukker.

Sett kakene på et brett og la dem stå i kjøleskapet i 30 minutter.

Flytt kakene over på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 minutter. Avkjøles på rist og oppbevares i tett boks.

Tips

Bruk litt ekstra hvetemel til utkjevlingen slik at deigen ikke setter seg fast til underlaget. Bruk gjerne en kjevlematte i plast for å gjøre kjevlingen lettere.

Å pensle med eggehvite fungerer som "lim" slik at kantene ikke faller ned under steking. Av samme grunn er det lurt å la kakene stå kaldt en halvtime slik at de blir fastere i festet før steking.

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (lilla rull fra Odense). Vanlig figurmarsipan tåler ikke steking. Hvis du vil, kan du kna inn 1 ss konjakk og litt melis i marsipanen. Noen liker dessuten å farge marsipanfyllet med grønn konditorfarge. Det går også å bytte ut marsipanfyllet med mandelfyll:

120 g mandler

2 stk eggehvite

120 g melis

Skåld og mal mandlene. Pisk eggehviter og melis stive. Ha i de malte mandlene. Fyll hver kake med 1 ts mandelfyll før steking.

--

MIN HATT DEN HAR TRE KANTER

Min hatt den har tre kanter,

tre kanter har min hatt.

Og har den ei tre kanter

Så er det ei min hatt.

(Norsk barnesang)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/napoleonshatter>