Det søte liv...

Mazarinbiter



Ingredienser

4 egg
6 dl sukker
15 dråper mandelessens
120 g mandler
7 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss vaniljesukker
3 dl melk
400 g smør

Glasur:
50 g smør
3 dl melis
2 ts vaniljesukker
3 ss sterk kaffe

Pynt:
50 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn mandelessens. Mal mandlene og ha i. Sikt sammen det tørre og bland i vekselsvis med melken. Tilsett smøret til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Bland i de øvrige ingrediensene til glasuren. Rør godt over svak varme til alle klumper er forsvunnet. Bre glasuren over kald kake (det blir kun et tynt lag). Del kaken opp i firkanter og pynt hver firkant med en skåldet mandel. La kakebitene gjerne stå kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Du kan redusere mengden mandelessens hvis du ikke liker for mye mandelsmak. Personlig synes jeg at 15 dråper gir en perfekt smak!

Når du brer over glasuren, ser det ut som om det blir et altfor tynt lag og at glasuren er gjennomsiktig. Men når glasuren har stivnet er den ikke lenger gjennomsiktig.

Husk å pynte med mandel før glasuren har stivnet, ellers sitter ikke mandelen fast til kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mazarinbiter