Mandeltopper



Ingredienser

3 eggehviter
2 dl sukker
200 - 250 g mandler (se tips)

Pynt:
50 skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengsmasse. Mal mandlene og bland i.

Sett små topper med to teskjeer på bakepapirkledde stekeplater. Ha en skåldet mandel på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl kakene på platen.

Tips

Siden størrelsen på eggehvitene kan variere litt, må du tilpasse oppskriften litt. Det kan være lurt å starte med 200 g malte mandler og så steke en prøvekake og se om kakene flyter for mye utover, eller om de holder fasongen. Hvis de flyter utover, er det bare å tilsette litt mer malte mandler til du får passe tykke konsistens på deigen.

Oppbevar "Mandeltoppene" i en tett kakeboks, gjerne med et stykke brød inni, slik at kakene holder seg myke.

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

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