Syltetøymedaljonger

Ingredienser



Mørdeig:
200 g smør
1 dl sukker
4 dl hvetemel

Mandelmasse:
300 g ekte marsipan (se tips)
2 små eggehviter

Fyll:
2 dl fast jordbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker og smuldre i mykt smør. Kna deigen raskt sammen. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.) La deigen hvile kjølig en liten stund.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord. Stikk ut runde kaker med et glass, ca 7 cm i diameter. Legg mørdeigskakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Riv marsipanen eller kransekakemassen (se tips). Pisk den bløt sammen med eggehvitene. Ha mandelmassen i en sprøytepose og sprøyt ut en kant på hver kake.

Legg til sist en liten klatt syltetøy i midten på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-12 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Du kan enten bruke ferdigkjøpt kransekakemasse (Odense, grønn rull) eller ekte marsipan (Odense, lilla rull) når du lager mandelmassen. Begge disse sortene holder fasongen bra under steking. I kakene på bildet er det brukt ekte marsipan. Ikke bruk andre typer ferdigkjøpt marsipan, for de har en tendens til å flyte utover under steking. Får du tak i det, kan du også bruke ferdigkjøpt mandelmasse (Odense, blå rull), men dette produktet har jeg hittil bare sett i svenske matbutikker.

Merk at syltetøyet kommer til å være litt bløtt når du tar kakene ut av ovnen, men det stivner til når kakene er avkjølt.

"Syltetøymedaljonger" oppbevares i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene. Vent til kakene er helt kalde før du har dem i boksen, da unngår du at de kleber seg sammen.

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

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