Det søte liv...

Marvposteier



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 150 g hvetemel
♥ 150 g smør
♥ 25 g sukker
♥ 1 eggeplomme

Fyll:
♥ 150 g mandler
♥ 125 g melis
♥ 3 eggehviter

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i hvetemelet. Tilsett sukker og eggeplomme og kna deigen sammen til en bløt mørdeig. (Har du food processor, kan du ha i alle ingrediensene på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg). La deigen ligge i kjøleskapet i 30 minutter.

Til fyllet males mandlene i mandelkvern. Bland mandlene med melis. Stivpisk eggehvitene. Vend mandelblandingen inn i eggehvitene til du får en jevn mandelmasse.

Spray sandkakeformer med formfett og kle dem deretter med deig. Hold av deig til å lage kryss oppå kakene. Bruk litt ekstra hvetemel på hendene hvis deigen kjennes bløt (se tips).

Fyll formene med mandelfyll. Kjevle ut resten av deigen og skjær ut tynne remser med bakkelsspore som legges i kryss over fyllet.

Stek kakene ved 200°C på nederste rille i ovnen i 10–15 minutter, til kakene er gylne på overflaten.

Avkjøl kakene litt i ormene før de forsiktig hvelves ut. Legg kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Denne mørdeigen er nokså bløt. Jeg bruker litt ekstra hvetemel på bordet og på hendene når jeg kler sandkakeformene med deig, og så enda litt til når jeg kjevler ut og lager remsene på toppen. Beregn derfor ca. 0,5–1 dl ekstra hvetemel til utbakingen.

♥ Marvposteier bør stå og tørke et par timer på kjøkkenbenken før de has i en tettsluttet kakeboks, gjerne med matpapir mellom lagene.

♥ Se også oppskrift på **Helenakaker**, som ligner i både smak og utseende.

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

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