Napoleonshatter



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 200 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 1 egg
♥ 300 g hvetemel

Marsipanfyll:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 30 g fint hakkede mandler
♥ 4 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker luftig og hvitt. Rør inn egget og kna så inn melet til en mørdeig. Sett deigen kaldt ca. 1 time.

Kjevle deigen tynt og stikk ut runde kaker som er ca. 7 cm i diameter. Bruk litt ekstra hvetemel ved utkjevlingen dersom deigen er bløt.

Pensle over kakene med eggehvite.

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

Press skjøtene godt sammen (ellers åpner kakene seg under stekingen). Pensle over med litt mer eggehvite, spesielt i skjøten på toppen av kaken, og dryss over fint

hakkede mandler og perlesukker.

Sett kakene på et brett og la dem stå i kjøleskapet i 30 minutter. Det hjelper til med å få kakene til å holde fasongen under stekingen.

Flytt kakene deretter over på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter, til de er gylne. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde før de legges i en tett kakeboks.

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 stekingen. 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.

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

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