Jitterbuggare



Ingredienser

Mørdeig:
2 dl hvetemel
0,5 dl melis
100 g smør
1 eggeplomme

Marengsfyll:
1 eggehvite
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i
smøret. Tilsett eggeplommen og arbeid deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages i food processor med hakkekniv.) Sett deigen kjølig i 30 min.

Pisk eggehvite til skum. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs.

Kjevle ut deigen direkte på et stykke bakepapir til en rektangulær leiv, ca 20x30 cm. Smør over marengsen. Rull sammen fra langsiden og pakk rullen inn i bakepapiret. Sett i fryseren i 30 min.

Skjær den iskalde rullen i skiver som er ca 1 cm tykk og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt god avstand imellom. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca 20 min. Avkjøles på rist.

Tips

Vær forberedt på at det blir litt klissete når du skal rulle deigrullen sammen med marengsen. Det er slik det må bli. Å kjevle deigen på bakepapiret gjør det lettere å rulle deigen sammen og få det flyttet over til fryseren. Når rullen får stått en stund i fryseren blir den stivere og lettere å skjære i skiver.

"Jitterbuggere" kan varieres med å ha ulike smakstilsetninger i marengsen. Prøv for eksempel med litt kanel, litt revet sitronskall eller litt kakao. Noen bruker brunt sukker i marengsen. Det går også an å ha litt kakao i mørdeigen for å lage brune "Jitterbuggere" med sjokoladesmak.

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

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