Blåbærmedaljonger



Ingredienser

Mørdeig:
100 g smør
0,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel

Mandelmasse:
150 g skåldede mandler
150 g melis
1 lite egg

Fyll:
2 dl fast blåbærsyltetøy

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 utstikker eller et glass, ca 8 cm i diameter. Legg mørdeigskakene med litt avstand på bakepapirdekkede stekeplater.

Mal mandlene og bland sammen med melis og egget til en fast mandelmasse (se tips). Ha mandelmassen i en sprøytepose og sprøyt ut en kant på hver kake. Legg til sist en klatt syltetøy i midten på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 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

Det er viktig at mandelmassen er fast, ellers mister den fasongen under stekingen. I stedet for å lage mandelmassen selv, kan du bruke 200 g ferdigkjøpt kransekakemasse (Odense, grønn rull) eller ekte marsipan (Odense, lilla rull) som blandes sammen med 1 eggehvite. Begge disse sortene holder fasongen bra under steking.

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

"Blåbærmedaljonger" 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. Se også oppskrift på "Syltetøymedaljonger".

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

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