Det søte liv...

Madeleines à la framboise

Ingredienser



1,5 dl sukker
revet skall av 1 sitron
2 store egg
80 ml bringebærsaus (se tips)
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
100 g smør
rød konditorfarge (se tips)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Gni revet sitronskall inn i sukkeret. Tilsett eggene og pisk i noen minutter så du får en luftig eggedosis. Press bringebær igjennom en sil så du fjerner frøene og mål opp 80 ml bringebærsaus (se tips). Rør dette i eggedosisen sammen med vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ha til slutt i smeltet smør. Farg deigen med rød konditorfarge (se tips). Sett bakebollen i kjøleskapet og la deigen avkjøles i 30 min.

Fyll deig i madeleineformer som er sprayet med formfett. Beregn ca 1 ss deig til hver kake slik at formene blir omtrent 2/3 fulle. Du kan legge deigen i midten av formen og trenger ikke å smøre den utover (deigen vil smelte og fylle formene uansett under stekingen, dessuten skal "Madeleines" helst ha en liten forhøyning på midten, hvilket du får ved å sette spiseskjeen med deig i midten av formen på denne måten).

NB! Det er veldig viktig å ikke fylle formene for fulle, ellers vil deigen bare renne utover og kakene mister fasongen.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min, til de er lyst gyldne. Hvelv kakene ut av formene og avkjøl. Sikt over melis rett før servering.

Tips

Bringebærsaus lager du ved å tine og varme opp en pakke frosne bringebær og så presse bærene igjennom en sikt så frøene fjernes. Mål deretter opp 80 ml som tilsettes i deigen.

Selv om deigen ser rosa ut når du har i bringebærsausen, blir kakene bare helt, helt lyserosa etter at de er stekt (nesten lysegrå). Mye av fargen blir altså borte under stekingen. Jeg tilsatte derfor konditorfarge slik at de stekte kakene mine ble lyserosa inni. Farger du deigen skikkelig rød med konditorfarge, kan du lage kakene bringebærrøde i stedet (bruk da helst såkalt pastafarge, som gir ekstra sterk farge).

"Madeleines" smaker best nystekte, men kan også fryses. Gi de et nytt melisdryss rett før servering, så ser de nylagede ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/madeleines-la-framboise