Brutti ma buoni

Ingredienser



- ♥ 2,5 dl mandler
- ♥ 2,5 dl hasselnøtter
- ♥ 6 eggehviter
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 ss hvetemel
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett sukkeret litt etter litt og pisk videre til tykk, blank marengs.

Rist nøttene på stekeplate midt i ovnen ved 175°C i ca. 10 minutter. Kjør dem deretter i food processor til de er finmalt.

Bland nøttene med hvetemelet, og vend dette forsiktig inn i marengsen sammen med vaniljeekstrakten. Ikke rør mer enn absolutt nødvendig for å få nøttemarengsen godt blandet.

Sett topper av marengsen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Det skal bli ca. 40 stk.

Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i 25–30 minutter.

Avkjøl kakene på platen før de forsiktig flyttes over på rist.

Tips

♥ Det er viktig å ikke røre masse i marengsen etter at den er pisket stiv. Nøtteblandingen skal bare vendes i forsiktig. Dette fordi marengsen kan bli for tynn i konsistensen hvis det røres i den for mye, og da får du helt flate kaker.

♥ "Brutti ma buoni" oppbevares i tett boks, så de holder seg myke. Det beste er imidlertid å fryse dem, og de tiner raskt.

♥ Kakene er gode å servere som tilbehør til iskrem og bær eller annen dessert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brutti-ma-buoni