Kransekaketopper med lakris

Ingredienser



♥ 250 g mandler
♥ 250 g skåldede mandler
♥ 500 g melis
♥ 3 eggehviter
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ss glukose (se tips)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ss rålakris (se tips)

Pynt:
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha begge typer mandler og melis i en food processor og kjør blandingen sammen til du får et luftig, finmalt mandelmel. Tilsett eggehvitene, vaniljeekstrakt, glukose, bakepulver og rålakrispulveret kjør blandingen videre i food processoren slik at mandeldeigen samler seg.

Ha litt ekstra melis på bakebordet og kna deigen sammen.

Form deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Jeg lagde ikke kakene mine så veldig store og fikk ca 50 kuler som hver veide omtrent 20 gram.

Klem kulene litt ned med fingrene og stek dem midt i ovnen ved 150°C i ca 10 minutter.

La kakene avkjøles litt på platen så de stabiliserer seg før du flytter dem over på en kakerist og lar dem avkjøles helt.

Smelt hvit og mørk sjokolade for seg og ringle noen striper over hver av kakene.

La kakene stå kaldt slik at sjokoladen stivner.

Tips

♥ Kakene bør oppbevares i en tett kakeboks slik at de holder seg myke, og bør stå kjølig slik at ikke sjokoladepynten blir klissete.

♥ Jeg bruker rålakris fra Mill & Mortar, som smaker utrolig godt. Rålakrispulveret kjennetegnes av at det er småkornete som du ser på bildet, og gir en veldig behagelig lakrissmak på kakene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kransekaketopper-med-lakris