Ricciarelli



Ingredienser

♥ 2 eggehviter
♥ 450 g mandelmel
♥ 450 g melis
♥ 1 ss Amaretto (se tips)
♥ 5 dråper mandelessens
♥ 1 vaniljestang
♥ revet skall fra 1 appelsin

Pynt:
♥ 200 g melis

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett mandelmel og melis og bland godt. Tilsett Amaretto, mandelessens, frø fra vaniljestang og revet appelsinskall, og kna dette godt inn i deigen. Det skal bli en fast, men klissete deig. Pakk deigen inn i plast og sett den i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter formes deigen til flate, ovale kaker som er ca. 1 cm tykke. Ha godt med melis på hendene dersom deigen er klissete.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Sikt et godt lag melis over kakene før steking. La kakene stå og tørke på bakebordet i romtemperatur i ca. 1 time.

Stek kakene midt i ovnen ved 160 °C i ca. 20 minutter. Kakene skal være lyse og myke også når de er ferdigstekte. La kakene avkjøles på platen til de er faste i

konsistensen. Flytt dem deretter over på en rist og avkjøl helt.

Sikt litt ekstra melis over kakene før servering.

Tips

♥ Amaretto er en italiensk mandellikør som kjøpes på polet.

♥ Det er viktig at mandeldeigen får passe tykk konsistens slik at kakene holder fasongen under stekingen. Siden jeg bruker store eggehviter, trengs det nokså mye mandelmel og melis. Av samme grunn skal deigen hvile i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Stek gjerne en prøvekake. Dersom den flyter for mye ut, kan du kna inn enda litt mer mandelmel og/eller melis.

♥ I stedet for frø fra vaniljestang kan du bruke 1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta.

♥ Kakene kan gjerne oppbevares i fryseren så de beholder sin myke kjerne. De tiner raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ricciarelli