Amaretti croccanti



Ingredienser

♥ 70 g eggehviter (ca. 2 stk, se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 200 g mandelmel (se tips)
♥ 1 ss Amaretto mandellikør (se tips)
♥ 10–15 dråper mandelessens (se tips)

Pynt:
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs.

Vend inn mandelmelet og rør til slutt inn mandellikør og mandelessens etter smak.

Ha mandeldeigen i en sprøytepose med glatt, rund sprøytetipp. Sprøyt små topper på to bakepapirdekkede stekeplater. Det er viktig at toppene lages veldig små og de kan gjerne settes nokså tett i tett. Bruk eventuelt en finger fuktet med vann for å dytte toppene på kakene litt ned så de blir glatte på toppen.

Dryss over perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 150 °C i ca. 30 minutter. La kakene avkjøles helt før de has i kakeboksen slik at de beholder sprøheten.

Tips

♥ Mengden eggehvite er i denne oppskriften angitt i gram. Dette fordi eggene varierer i størrelse og at det i akkurat denne oppskriften er nokså viktig at konsistensen på deigen blir helt riktig.

♥ Bruk ferdigkjøpt mandelmel (ikke fettredusert type).

♥ Stek gjerne en prøvekake for å se om konsistensen på deigen er riktig. Disse kakene skal ikke flyte utover noe særlig under stekingen. Dersom du ser at testkaken flyter utover under stekingen, er deigen for løs. Dette kan du korrigere ved å blande inn litt ekstra mandelmel.

♥ Mandellikøren Amaretto fås kjøpt på polet.

♥ For å få den rette mandelsmaken på kakene, kreves det egentlig 3–4 stk bittermandler, men disse er ikke så lette å få tak i her i Norge. Det hjelper da å tilsette mandelessens i tillegg til mandellikøren. Jeg liker å bruke nokså mange dråper mandelessens, men dette er en smakssak.

♥ Jeg har her brukt perlesukker som holder seg hvitt gjennom stekingen (svensk perlesukker). Fås kjøpt også i norske matbutikker med stort utvalg.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amaretti-croccanti