Amaretti morbidi



Ingredienser

♥ 200 g mandelmel (se tips)
♥ 200 g sukker
♥ 45 g eggehvite (ca. 1,5 stk, se tips)
♥ 1 ts Amaretto mandellikør (se tips)
♥ 10 dråper mandelessens (se tips)

Pynt:
♥ melis

Fremgangsmåte

Kjør mandelmel og sukker sammen igjennom en mandelkvern slik at blandingen blir helt finkornet.

Stivpisk eggehviten. Vend mandellikør og mandelessens inn i eggehvitene og bland deretter inn mandelmel/sukker. Deigen skal bli nokså klissete.

Dekk til bollen med plast og sett deigen i kjøleskapet i 1 time slik at den blir fastere.

Trill kuler av deigen (ca. 15 gram deig per kule) og rull kulene i melis.

Sett kulene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 150 °C i ca. 25 minutter. Det er helt normalt at kakene sprekker opp under stekingen.

Avkjøl kakene på rist.

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. 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.

♥ Oppbevar kakene gjerne i fryseren. De tiner raskt!

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

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