Mini-Panettone



Ingredienser

♥ 225 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 150 g sukker
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 1 sitron
♥ et lite dryss muskat
♥ 675 g hvetemel
♥ 200 g kandisert fruktblanding (se tips)
♥ 125 g rosiner
♥ 75 g skåldede mandler, finhakkede

Mandelkrem:
♥ 150 g ekte marsipan (se tips)
♥ 75 g smør
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ss sukker

Pynt:
♥ 50 g mandelflak
♥ perlesukker
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melk. La blandingen blir lunken. Løs opp gjæren i dette. Tilsett sukker og lett sammenpiskede eggeplommer. Ha så i vaniljesukker, sitronskall og litt muskat. Elt inn hvetemelet. Det skal bli en nokså klissete deig.

La deigen heve i 20 minutter.

Elt deretter inn kandiserte frukter, rosiner og hakkede, skåldede mandler. La deigen heve i 20 minutter til.

Kna deigen sammen og del den opp i emner. Rull emnene til boller og ha dem i panettoneformer. Formene skal bli omtrent halvfulle. Jeg lagde 6 mini-panettone som var 7 cm i diameter og 1 mellomstor panettone som var 13 cm i diameter.

La deigen etterheve i formene i ca. 20 minutter.

Ha ingrediensene til mandelkremen i en food processor og kjør dette sammen. Smør forsiktig mandelkrem på toppen av hver panettone. Dryss over mandelflak til pynt. Dryss eventuelt også over litt perlesukker.

Stek kakene nederst i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (hvis de er 7 cm i diameter) og ved 180°C i ca. 45 minutter (hvis de er 13 cm i diameter).

La kakene avkjøles. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ **Panettoneformene** som du finner i nettbutikken til **Slikkepott.no** er kjempeflotte engangsformer som er beregnet på panettone. Formene har kjempefin brunfarge og er laget av tykk papp som holder fasongen og som tåler stekingen uten å bli misfarget på noen måte.

Du finner små panettoneformer som er 7 cm i diameter **HER**.
Du finner mellomstore panettoneformer som er 13 cm i diameter **HER**.
Det er ikke nødvendig for å lykkes med bakverket, men det finnes en egen pinnegaffel beregnet på å snu panettonen opp ned under avkjølingen, se **HER**.
Vakkert satengbånd i rødt som kan bindes rundt de ferdige panettonene som pynt finner du i flere tykkelser **HER**.

♥ Som fruktblanding kan du bruke en miks av apsikat (syltet appelsinskall), cocktailbær og sukat eller bare en av delene (jeg liker best å bruke apsikat).

♥ Til mandelkremen er det viktig at du bruker såkalt ekte marsipan som har høyt innhold av mandler. Figurmarsipan med lavere mandelinnhold tåler steking veldig dårlig.

♥ Kaken trenger lang steketid for å bli helt gjennomstekt. Dekk til overflaten på kaken dersom du synes at den begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Panettone smaker best fersk. Den er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mini-panettone