



WeShelter

KRYDDERKAGER MED MANDLER, SYLTEDE KIRSEBÆR, BRÆNDT MARENGS OG SPRØDE TULIES

Krydderkager

150 g blødt smør
100 g sukker
50 g brun farin
2 æg (tempereret)
125 gram hvedemel
1 tsk stødt kanal
1/2 tsk stødt kardemomme
Revet skal fra én økologisk citron
1/2 dl sødmælk
50 g mandler (splitter eller grofthakkede)
Et lille glas kirsebørsauce

Fremgangsmåde

- Pisk smør lyst og luftig med sukker og brun farin
- Tilsæt æggene et ad gangen
- Sigt og rør mel, kanel og kardemomme i
- Rør dejen med citronskal og sødmælk til ensartet
- Hæld dejen i sprøjtepose og dosér i 12 muffinforme
- Drys med mandler og bag ved 190 grader varmluft i cirka 15 min.

Tulies

30 g æggehvide
25 g neutral olie
25 g mel
25 g sukker
1/2 tsk stødt kanal

Fremgangsmåde

- Blend alle ingredienser til en ensartet masse i en minihakker
- Smør massen i en form eller i tynde striber på bagepapir
- Bag ved 150 grader i 15 min. til gyldenbrun
- Fjern forsigtigt fra formen eller brødpanden og afkøl

Brændt marengs

100 g sukker
100 g pasteuriseret æggehvide

Fremgangsmåde

- Varm sukker og æggehvider op til 45 grader over vandbad mens du rører rundt
- Pisk massen til luftigt skum, det tager 5 min på en røremaskine
- Hæld marengsen i sprøjtepose med ønsket tulle

Samling af kagerne

- Tag kagerne ud af muffinformene
- Sprøjt marengs på kagerne og flambér dem med en gasbrænder
- Monter med en sprød tulie og en ske kirsebørsauce

Tips og variationer

Du kan erstatte den brændte marengs med pisket flødeskum eller en mascarponecreme, som giver en smag tættere på risalamande.

Dejen kan også laves til én stor kage, hvor du bruger to forme på 20 cm diameter. Sænk temperaturen til 180 grader, og bag i et par minutter længere.