BAKA

Julbiskvier med smak av glögg & pepparkaka

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **20 små biskvier**

Söta små julbiskvier doppade i vit choklad och toppade med vinbärssocker.

De här biskvierna är fyllda med en smörkräm som fått smak av pepparkaka och glögg. Biskvierna är riktigt små och passar perfekt på fikabordet i jul - supergoda till glöggen! Får du inte tag på svartvinbärspulver? Byt ut mot något annat bärpulver! Frystorkade bär av något slag, exempelvis hallon eller blåbär, passar också bra att toppa biskvierna med!
Jag har använt glögg med smak av svarta vinbär, det passar perfekt för det här receptet.

90

INGREDIENSER

Biskvibottnar
120 g mandelmassa
0.75 dl strösocker
1 st äggvita

Smörkräm
1 st äggvita
0.75 dl strösocker
1 tsk citronsaft
125 g smör, rumsvarmt
3 tsk pepparkakskrydda
3 msk julglögg

Att doppa i
200 g vit choklad

Att toppa med
1 tsk svartvinbärspulver
1 msk strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Biskvibottnar. Sätt ugnen på 180 grader. Riv mandelmassan grovt. Tillsätt sockret och blanda väl. Använd elvispens krokar eller blanda med maskin. Blanda sist ner äggvitan och rör ihop till en jämn smet utan klumpar. Spritsa ut på bakplåtspapper. Bottnarna ska vara ungefär lika stora som enkronor. Grädda gyllene, ca 10 minuter. Låt svalna på plåten.

2 Smörkräm. Mät upp äggvita, socker och citronsaft i en värmetålig bunke, gärna en rostfri variant. Vispa över vattenband tills sockret lösts upp och blandningen blivit varm, ca 60-65 grader. Ta av från värmen och vispa till en kall maräng, med elvisp eller i maskin. Tillsätt det rumsvarma smöret lite i taget i den svala marängen. Fortsätt vispa till en fluffig smörkräm. Tillsätt sist kryddor och glögg, och låt detta blandas ordentligt med krämen.

3 Doppa biskvierna. Vänd på de kalla biskvibottnarna för att få den plana sidan upp. Fyll en spritspåse med smörkräm och spritsa ut en liten rund boll på varje botten. Ställ dem sedan kallt i kyl eller frys en stund för att stelna. Smält chokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Ta ut biskvierna och doppa den stelnade smörkrämen i chokladen. Toppa med lite strösocker blandat med vinbärspulver, innan chokladen hunnit stelna.