BAKA

Mandelmassa på marconamandlar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **25 min** Portioner: **400 g**

Marconamandel anses vara den finaste mandeln i världen. Så att göra mandelmassa av den kan inte bli annat än bra. Passar utmärkt som fyllning till en lyxigare semla!

Mandelmassa kan göras på lite olika sätt. Här har jag använt lika delar socker och mandel. Mandeln, utan skal, har jag rostat och sedan blötlagt innan den mixas med sockret.
Marconamandel kan vara svårt att få tag på och kostar en extra slant. Det går självklart bra att byta ut mandlarna mot vanlig sötmandel istället. Även rörsockret kan bytas ut mot vanligt socker, det är en smaksak.
Det är inte svårt att göra egen mandelmassa, men tänk på att blötlägga mandeln i god tid innan!
Här finns ett annat recept på mandelmassa!

25

INGREDIENSER

200 g rörsocker
200 g marconamandel, utan skal

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Häll ut mandeln på en plåt och rosta den gyllene, runt 10-15 minuter. Rör om någon gång under tiden för att få en jämn rostning. Låt sedan mandeln kallna helt.

2. Lägg mandeln i en skål och häll på rikligt med ljummet vatten. Täck över med bakduk eller plast, men låt lite luft komma in. Låt stå på köksbänken över natten (eller minst 7 timmar).

3. Häll bort blötläggningsvattnet och skölj mandeln. Mixa mandeln tillsammans med sockret i en matberedare. Skrapa ner kanterna emellanåt och mixa länge och väl, tills mandeln släpper ifrån sig fett och du får önskad konsistens på mandelmassan. Tillsätt eventuellt en liten skvätt vatten om du tycker att det behövs.

4. Använd mandelmassan direkt eller plasta in och förvara i kylskåp. Hållbarheten är då runt 1 vecka.