BAKA

Nationaldagsbakelse

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **16**

40

Underbara, somriga bakelser med jordgubbar, vanilj och mandel. Passar lika bra till nationaldagsfirandet som till midsommarfesten!

Mazarinbottnarna går bra att förbereda i god tid. Frys in och plocka fram en stund innan servering, de tinar snabbt i rumstemperatur.
Förbered vaniljkrämen en dag i förväg så går det snabbt att fylla bakelserna när de ska serveras.

INGREDIENSER

Mazarinbottnar
250 gr mandelmassa
125 gr smör, rumsvarmt
2 st stora ägg
0.5 dl mandelmjöl

Fyllning
2 dl vaniljkräm
3 dl vispgrädde

Garnering
16 st jordgubbar
50 gr hyvlad mandel
1 knippe citronmeliss
2 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Blanda mandelmassan i hushållsassistent med vingen som insats, alternativt använd elvispens krokar. Låt gå en liten stund och blanda sedan ned smöret, lite i taget, för att undvika klumpar. Blanda i äggen, ett i taget. Vänd till sist ned mandelmjölet. Låt massan bara gå ihop, den ska inte överarbetas.

3. Fördela mazarinmassan i 16 stycken smorda formar. Använd gärna små veckade bakformar, annars går enklare aluminiumformar bra. Formarna ska fyllas till ca 2/3. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter eller tills de blivit gyllene i färgen. Ta ut ur ugnen och låt svalna innan de försiktigt lossas från formarna.

4. Vispa grädden. Fördela vaniljkräm och grädde på mazarinbottnarna.

5. Rosta den hyvlade mandeln i ett torr stekpanna på medelvärme. Dekorera bakelserna med jordgubbar delade på hälften, den rostade mandeln och citronmeliss. Pudra över lite florsocker.