



Påsk petit fours

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **30**



Petit fours är franska och betyder små ugnar. En liten kakkbakelse som serveras till kaffet, ofta med mandelbotten och doppad i choklad. Dessa är smaksatta med citron och lakrits. Dekorera med chokladägg och de passar perfekt på påskbordet!



INGREDIENSER

Mazarinbotten

125 gram mandelmassa
75 gram rumsvarmt smör
1 st stort ägg
1.5 msk potatismjöl
0.5 st citron, saft och rivet skal

Garnering

200 gram marabou choklad 70% med lakritssmak
30 st chokladägg

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Kör mandelmassan någon minut med vinge i maskin eller med elvispens krokar. Tillsätt smöret lite i taget och blanda till en jämn massa utan klumpar.
- 3** Tillsätt ägget och sist potatismjölet. Rör ner citronsaft och citronskal och blanda tills det gått ihop ordentligt.
- 4** Bred ut massan i en rektangulär form klädd med bakplåtspapper, exempelvis en avlång brödform.
- 5** Grädda mitt i ugnen ca 20 min eller tills massan blivit fast och fått fin färg. Låt svalna.
- 6** Ta upp ur formen och skär i fyrkanter. Ställ i frys en stund tills bitarna blivit riktigt kalla.
- 7** Finhacka chokladen och smält 2/3 försiktigt i värmetålig bunke i micro. Blanda ner resterande choklad och rör tills det smält ordentligt.
- 8** Doppa bitarna i chokladen med hjälp av en gaffel. Ställ av på en bricka med bakplåtspapper och dekorera med ägg innan chokladen hunnit stelna.