



Mandel och marängkakor

 Tillagningstid: 90minuter (plus väntetid)

 Tillagningstid

Tillagning

1. Blanda grädde och cappuccinochoklad i en gryta. Lägg ned resterande choklad och koka tills chokladensmeten är helt smält. Låt svalna över natten. Vispa ägg och citronsaft till ett hårt skum och rör gradvis i socker och vaniljsocker tills det får krämig konsistens. Rör ned mandeln i marrängsmeten och håll smeten i en Toppits® Spritspåse. Spritsa ut smeten på Toppits® Bakplåtspapper till 54 stycken kakor (ca 2,5 cm i diameter). Låt torka i ca 3 timmar.

2. Grädda sedan i förvärmad ugn på 150° i ca 40 minuter. Stäng av ugnen och låt marängerna gå i ugnen i ytterligare 10 minuter. Vispa upp chokladkrämen med elvisp tills den är tjock och krämig. Fyll en Toppits® Spritspåse med chokladkrämen och montera på ett stjärnmunstycke. Spraya på smeten mellan två marängkakor och upprepa.

3. Låt kakorna svalna på ett galler.

Tips

Ingredienser för 27 portioner

Ingredienser (27 portioner)

- › 1 citronsaft
- › strösocker och kakao för att dekorera
- › vaniljsocker
- › 125 vispgrädde
- › 2 äggvitor (medelstora)
- › 150 socker
- › 50 mjölkchoklad
- › cappuccino chokladflingor
- › 150 mandlar
- › 50 mörk choklad

Per Portion

Produkter som används



Spritspåsar



Bakplåtspapper (ark)

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)