

Opskrift på de af Ingeborg Z. medbragte kager 2. december 2019:

Blondekager/Florentinere:

Ca. 60 stk

Ovntemperatur: 175

200 g mandler

100 g hasselnødder

100 g blødt smør

125 g flormelis

80 g Maizena

1 tsk vaniljepulver eller -sukker

150 g grofthakket pomerans eller sukat (kan udelades – jeg bruger som regel revet skal af en appelsin)

Mørk chokolade til overtræk

Mandlerne smuttes. Både mandler og nødder hakkes mellemgroft.

Smør og sigtet flormelis røres sammen i en skål. Maizena og vanilje æltes i.

Mandler, nødder og pomerans/appelsinskal æltes i til sidst.

Dejen deles i 3 portioner, der hver rulles til faste pølser på tykkelse med en 5 krone.

Pakkes i pergamentpapir og sættes i køleskab 4-5 timer.

Skær pølserne i 1 cm tykke skiver med en skarp kniv. Sættes på bageplader med bagepapir – med god afstand, da kagerne flyder en del ud.

Bages øverst i ovnen, ca. 7-9 minutter.

Træk papiret over på en bagerist, og lad kagerne køle af.

Jeg plejer derefter at lægge dem på køkkenrulle for at suge mere af fedtstoffet op.

Kagerne kan pyntes med striber af smeltet chokolade, ved at lade chokoladen løbe fra en ske, mens man bevæger den i forskellige retninger henover kagerne, der er lagt tæt sammen på et stykke bagepapir. Det er sjovt, og ser godt ud 😊