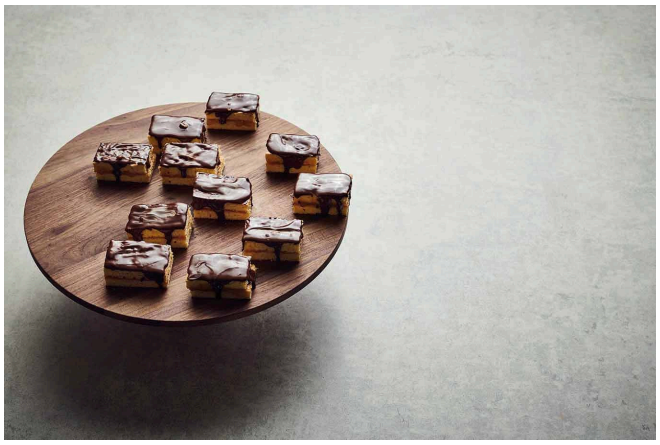
Amandelcakejes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	20 Mins
Stuks	30
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met chocoladeglazuur en abrikozen

Deeg

4 eieren

150 g suiker

1 snufje zout

200 g geschilde, gemalen amandelen

60 g boter, vloeibaar

50 g bloem

1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil

Chocoladeglazuur

150 g melkchocolade, gehakt

50 g witte chocolade, gehakt

Lagen maken

100 g abrikozenjam

Deeg

De eieren, de suiker en het zout in een kom met een garde mengen tot de massa licht is. De overige ingrediënten zorgvuldig eronder mengen.

Het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat doen en uitstrijken tot een vierkant van 30 x 30 cm.

Bakken

De gaarruimte met boven/-onderhitte vochtig tot 200 °C voorverwarmen.

Het biscuit op het middelste niveau gedurende 20 minuten bakken.

Het biscuit laten afkoelen.

Chocoladeglazuur

De melkchocolade in een pannetje op laag vuur onder af en toe roeren smelten. De pan van het vuur nemen. De witte chocolade toevoegen en smelten. Met behulp van een vork een marmereffect creëren.

Lagen maken

Het biscuit halveren en één helft met abrikozenjam bestrijken. De andere helft van het biscuit erop leggen.

Het biscuit in 30 stukjes à 3 x 5 cm snijden. De cakejes op een rooster naast elkaar leggen. Het chocoladeglazuur met een theelepel op de cakejes aanbrengen en iets uitstrijken. De chocolade laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat damp 200 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022