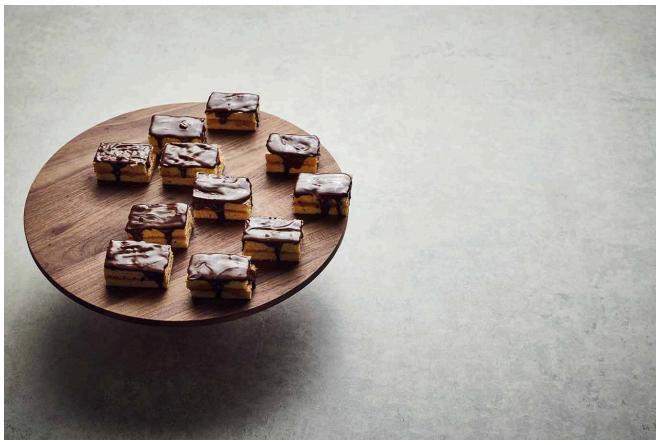
Financiers

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	45 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	30
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med chokoladeglasur og abrikoser

Dej

4 æg

150 g sukker

1 fingerspids salt

200 g knuste mandler uden skal

60 g smør, flydende

50 g hvedemel

1 ubehandlet citron, en smule revet skal

Chokoladeglasur

150 g mælkechokolade, hakket

50 g hvid chokolade, hakket

Lag

100 g abrikosmarmelade

Dej

Rør æg, sukker og salt sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Bland omhyggeligt de resterende ingredienser i.

Anbring dejen i en bradepande med bagepapir, og glat den ud til en firkant på 30 x 30 cm.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 200 °C.

Bag dejen på den midterste hylde i 20 minutter.

Lad dejen køle af.

Chokoladeglasur

Smelt mælkechokoladen i en pande ved lav varme; rør rundt en gang imellem. Tag panden af pladen. Tilsæt den hvide chokolade, og lad den smelte. Marmoreres med en gaffel.

Lag

Halver dejen, og smør abrikosmarmelade på den ene halvdel. Anbring den anden halvdel oven på.

Skær dejen i 30 stykker à 3 x 5 cm. Stil de små kager i række på en ovnrist. Kom chokoladeglasur på de små kager med en teske, og lad den løbe en smule ud over kanten. Lad chokoladen køle af.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200 °C i Over-/undervarme fugtig

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Over-/undervarme fugtig 200 °C i 20 Min.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023