



# 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 ovnrister. 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

