

Nationalbakelsen!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Nationalbakelsen

8 port.

Ingredienser:

Mazarinbotten

300 gram

mandelmassa

150 gram smör

3 st ägg

Lös mandelmassa

100 gram

mandelmassa

apelsin

färskpressad, eller

apelsinlikör

1 liter jordgubbar

citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Riv mandelmassan till mazarinbotten och fördela smöret med en gaffel eller i en matberedare till en jämn smet. Tillsätt tre lätt vispade ägg och arbeta snabbt ihop smeten.

Bred ut den i ett jämnt, ca 1 cm tjockt lager, i en ungsform med bakplåtspapper. Formen bör vara hälften så stor som ugnens långpanna. Grädda i mitten av ugnen ca 12-15 minuter.

Låt botten svalna och skär i rutor eller tag ut med mått så att du får 8-10 bakelsebottnar. Blanda ihop den lösa mandelmassan och bre ett lager på varje bakelse.

Skiva jordgubbarna på längden och ställ jordgubbsskivorna tätt i mandelmassan.

Garnera med citronmeliss och gärna en liten svensk flagga.