

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.



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.



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.



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.

