



Fru Aals kaker

Ingredienser

Mørdeig:

250 g smør

150 g sukker

2 eggeplommer

2 ss kremfløte

350 g hvetemel

Mandelmasse:

150 g mandler

100 g sukker

2 eggehviter



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene og kremfløten. Bland til slutt i hvetemel og kna sammen deigen. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.) Sett deigen kjølig til den er fast nok til å kunne kjevles.

Skåld mandlene og tørk dem godt (eller kjøp ferdigskåldede mandler). Mal mandlene i mandelkvern. Bland med sukker og eggehviter til en jevn masse.

Kjevle ut mørdeigen (se tips) og stikk ut små, runde kaker som er ca 4 cm i diameter (se tips). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Legg en liten topp av mandelmassen på hver kake ved hjelp av to teskjeer.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Bruk noe ekstra hvetemel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast.

Du kan for eksempel bruke et lite likør- eller akevittglass til å stikke ut mørdeigskakene med.

"Fru Aals kaker" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fru-aals-kaker>