

Lovisabakelsen



12 st, 180°C, 15 min.

100 g smör

2 ägg

1 dl fint socker

4 dl mandelmjöl

1,5 tsk bakpulver/glutenfritt vid behov

100 g mandelmassa

50 g mandelflarn

Rivet skal av en ekologiskt odlad citron

Saften av en ekologiskt odlad citron

1 msk citruslikör/några droppar bittermandelolja

Syrlig plommonsylt (helst hemmagjord) eller t.ex. krusbärssylt

Garnityr

2 dl vispgrädde

½ dl crème fraiche

50 g mandelflarn, lättrostade på torr panna.

Smält smöret och riv mandelmassan grovt och citronskalet fint. Blanda ihop alla ingredienser – med undantag av plommonsylten.

Dela smeten i bakelseformer och sätt en skedfull sylt i mitten av varje bakelse. Grädda i 180° C cirka 15 minuter.

Låt bakelserna vila över natten i svalt. Garnera bakelserna följande dag med vispad grädde med en smula crème fraiche och dekorera bakelserna slutligen med mandelflarn rostade lätt på torr panna.

Delikatessen är färdig!