



SMÅKAGER MED KIRSEBÆR

til 18 småkager

SMÅKAGEDEJ

200 g smør, blødt
100 g lyst rørsukker
50 g brun farin
1 tsk vaniljepasta
70 g mandelmel
250 g kage hvedemel
1 æg, str. M/L
1 nip havsalt
50 g hasselnødder med hinde

- Rør smør, sukker og vanilje blødt – gerne på en røremaskine med en kagespartel.
- Tilsæt mel, æg og salt og fortsæt med at røre til massen er homogen.
- Blend hasselnødder fint.
- Tril 18 lige store kugler og tril dem i de blendede hasselnødder.
- Placér kuglene på en bageplade beklædt med en airmåtte eller bagepapir.
- Tryk hver kugle en smule flad og lav en fordybning med en måleske (teske størrelse).
- Bag småkagerne ved 200 grader varmluft i ca. 10 minutter.

KIRSEBÆRGANACHE

1 spsk kirsebærlage fra amarena kirsebær i lage
75 ml piskefløde
135 g god hvid chokolade
rosa pastafarve
18-20 amarena kirsebær
Tørrede blomster

- Varm lage og fløde op langsomt.
- Hak chokoladen groft og kom i en skål.
- Hæld den varme fløde over den hakkede chokolade og rør.
- Tilsæt pastafarve og rør.
- Kom ganachen i en sprøjtepose og lad køle.
- Hak amarena kirsebær.
- Fyld fordybningen i hver småkage med ganache og fordel de hakkede bær heri.
- Pynt med tørrede blomster og lad ganachen sætte sig.



