



BAKA

# Nationaldagsbakelse

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **16**

Underbara, somriga bakelser med jordgubbar, vanilj och mandel. Passar lika bra till nationaldagsfirandet som till midsommarfesten!



Mazarinbottnarna går bra att förbereda i god tid. Frys in och plocka fram en stund innan servering, de tinar snabbt i rumstemperatur.

Förbered vaniljkrämen en dag i förväg så går det snabbt att fylla bakelserna när de ska serveras.

## INGREDIENSER

### Mazarinbottnar

250 gr mandelmassa

125 gr smör, rumsvarmt

2 st stora ägg

0.5 dl mandelmjöl

### Fyllning

2 dl vaniljkräm

3 dl vispgrädde



## Garnering

16 st jordgubbar  
50 gr hyvlad mandel  
1 knippe citronmeliss  
2 msk florsocker

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Blanda mandelmassan i hushållsassistent med vingen som insats, alternativt använd elvispens krokar. Låt gå en liten stund och blanda sedan ned smöret, lite i taget, för att undvika klumpar. Blanda i äggen, ett i taget. Vänd till sist ned mandelmjölet. Låt massan bara gå ihop, den ska inte överarbetas.
- 3** Fördela mazarinmassan i 16 stycken smorda formar. Använd gärna små veckade bakformar, annars går enklare aluminiumformor bra. Formarna ska fyllas till ca 2/3. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter eller tills de blivit gyllene i färgen. Ta ut ur ugnen och låt svalna innan de försiktigt lossas från formarna.
- 4** Vispa grädden. Fördela vaniljkräm och grädde på mazarinbottnarna.
- 5** Rosta den hyvlade mandeln i ett torr stekpanna på medelvärme. Dekorera bakelserna med jordgubbar delade på hälften, den rostade mandeln och citronmeliss. Pudra över lite florsocker.