

NAPOLEONSHATTE

– GOD OPSKRIFT PÅ

LÆKRE

NAPOLEONSHATTE

Lækre napoleonshatte med sprød mørdej, en midte af kranskagemasse og til sidst dyppet i smeltet chokolade. Pynt dem med frysetørrede hindbær for at tilføje et friskt element til den søde kage.

Til

Mørdej

- 200 g hvedemel
- 2 spsk flormelis
- 1 tsk vaniljepulver
- 1 knsp salt
- 125 g smør (koldt)
- 1 æg
- evt. lidt vand

Fyld

- ca. 100 g flormelis
- 200 g marcipan
- 1 æggehvide

Pynt

- 100 g mørk chokolade
- evt. frysetørrede hindbær

Kom mel, flormelis, vaniljepulver og salt i en skål eller dyb tallerken, og rør det sammen. Hæld melblandingen ud på bordet.

Skær det kolde smør ud i små tern, og bland dem rundt i melet. Smuldr smørstykkerne i melet, så massen bliver som brødkrummer. Det er vigtigt, at du ikke varmer smørret for meget - brug evt. en blender, eller hak smørret i melet med en dejspartel.

Pisk ægget sammen, og hæld det ud over melet. Saml dejen. Kom lidt vand ved, hvis

dejen ikke vil samle sig helt, eller lidt ekstra mel, hvis den er for våd.

Stil mørdejen på køl, og lav marcipanfyldet imens.

Hæld flormelis ud på bordet, og riv marcipanen i mindre stykker henover. Hæld æggehviden ud i flormelissen, og saml det hele. Kom mere flormelis ved, hvis massen er for våd. Kom den derefter på køl.



Kom lidt mel på bordet, og rul mørdejen ud til den har en tykkelse på ca. 2-3 mm. Tryk små cirkler på 10 cm ud med en rund udstikker, og læg dem på et stykke bagepapir.

Tril marcipanmassen ud i samme antal kugler, som der er cirkler af mørdej, og læg en på hver cirkel. Luk dem ved at mase mørdejen ind i kuglen med tre fingre (se billedet).

Bag dem ved 200 grader i ca. 10-12 minutter, eller til de er gyldne. Lad dem køle helt af, inden de pyntes.

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovn, og dyp bunden af hver napoleonshat i chokoladen. Drys evt. lidt frysetørrede hindbær over.