

# Livs friske julesmåkager

40 - 50 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle

bølget udstikker; ø 4 cm

bølget udstikker; ø 2 cm

### Vaniljesmåkagedej:

200 g blødt smør

175 g sukker

2 tsk. Taylor &amp; Colledge Vanilla Paste

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler ,  
(50 g)

300 g hvedemel

1 æg str. M/L , sammenpisket

### Hvid chokoladeganache med lime:

1 blad Dr. Oetker Husblas

1 dl piskefløde

200 g hakket hvid chokolade

1 usprøjtet lime , skallen, fint revet

### Pynt:

Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear  
krymmel

## 1 Vaniljesmåkagedej:

Rør smør, sukker og vaniljepasta sammen. Kom herefter hakkede mandler samt hvedemel i smørmassen og rør dejen sammen. Tilsæt det sammenpiskede æg lidt ad gangen indtil dejen er samlet. Kom kun så meget æg i, som skal til for at dejen hænger sammen. Dejen må ikke være for våd. Kom dejen på køl i ca. 1 time.

Imens dejen er på køl laves chokolade ganachen.

## 2 Hvid chokoladeganache med lime:

Kom husblasen i blød i koldt vand. Varm fløden op til kogepunktet og smelt husblas heri. Hæld den varme fløde over den hakkede hvide chokolade og rør det sammen indtil chokoladen er helt smeltet. Rør limeskal i og lad massen køle til stuetemperatur. Dette kan gøres hurtigt ved at komme ganachen i køleskabet i ca. 30 min. Ganachen må dog ikke blive alt for kold, da den så er svær at smøre ud.

Imens ganachen køler bages vaniljesmåkagerne.

## 3 Afbagning:

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir til en tykkelse på 2-3 mm. Lad dejen ligge på det ene stykke bagepapir. Udstik runde cirkler med den største udstikker (ø 4 cm). Udstik bundende med 1 cm. mellemrum mellem hver bund og fjern den overskydende dej. I halvdelen af småkagerne udstikkes der et hul i midten med den mindste udstikker (ø 2 cm), så der dannes en krans. Dejen fra hullet fjernes. Flyt ikke småkagerne, men bag dem på bagepapiret, hvorpå de er udstukket. Gentag processen indtil al dejen er brugt.

Bag bundende i 5-8 min. midt i ovnen, indtil de er let gyldne. Lad dem herefter køle af på bagepladen.

#### 4 Pynt:

Saml småkagerne ved at tage en småkage uden hul og smøre ganache på. Kom mest i midten af kagen, da det er det, man vil kunne se, når kagerne samles. Kom herefter en småkage med hul ovenpå og pres dem forsigtigt sammen. Drys lidt Leafy Pear krymmel i hullet af småkagen, hvor ganachen er synlig. Gentag for alle småkagerne.



#### Tip:

Småkagerne kan opbevares i en lufttæt beholder i op til en uge.