



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert/kage - anvendt 15. marts 2012

**Cantucci Biscotti di Prato (til sød vin og kaffe).
(Af denne portion bør der blive ca. 75 stk.)**



Ingredienser:

150 g smuttede mandler, 50 g hasselnødder, 50 g pinjekerner, 2 spsk appelsinskal, 1 vaniljestang, 3 æg, 200 g sukker, 300 g hvedemel, 1½ tsk bagepulver.

Forvarm ovnen til 190 grader. Rist de smuttede mandler et par minutter i ovnen og snit dem groft sammen med pinje- og hasselnøddekerner.

Del æggene, pisk æggeblommer med sukker og vaniljekorn til massen er tyk og lysegul. Æggehviderne piskes stive og vendes i.

Appelsinskal, nødder, hvedemel og bagepulver blandes og æltes glat i æggemassen.

Dejen skal kunne trilles i 2 cm tykke pølser, i bagepladens bredde. Lægges på bagepapir, trykkes let flade og bages i ovnen ved 175 grader i 20-25 min. til de er brune.

Straks rullerne kommer ud af ovnen, udskæres de på skrå i ca. 1 cm tykke skiver. Nu sættes de små kager igen i ovnen og bages til de er jævnt lysebrune, ca. 25 min.

Kagerne spises som dessert, efter at være dyppet i en sød vin, fx Marsala eller Vin Santo.