



Min pappa älskar sötsaker och är kanske min mest kritiska provsmakare. Mycket ska till för att han ska falla i trans över något nytt. Han är svag för just mandelmassa och därför så har jag gjort dessa kakor med tanke på honom. Han blev mycket förtjust och tyckte att jag skulle baka de här kakorna fler gånger och då kanske jag kunde doppa botten i choklad. Men som han alltid brukar säga inget går upp emot min äldsta barnbarns mandellimpor som hon sedan många år ger honom i present. Så kanske ska ni prova att doppa dessa kakor i lite choklad, det blev väldigt gott kan jag lova.

Med eller utan choklad är dessa kakor fantastiska jag lovar Pernilla.

Pernilla Kamras Sega Saffransmandelkakor

200g Mandelmassa av god kvalitet
50g Finhackad rostad mandel
0.5g Saffran
1 Ägg
50g Russin
Florsocker

Blanda mandelmassan, hackade mandlar och saffranet till en gul smet. Tillsätt ägg och russin blanda försiktigt så att det inte kommer in för mycket luft i smeten. Gör det helst för hand, kakorna ska vara kompakta och behålla strukturen av mandelmassan.

Rulla till 20-30 bollar rulla dem sedan i florsocker ställ på en plåt med bakplåtspapper och tryck till bollen så att den ser ut som en liten topp med fingrar doppade i florsocker. Grädda kakorna i 175g ca 10-15 min. De ska få lite färg men inte bli genomgräddade. Låt svalna, förvara kakorna i en luft tät burk. Dessa kakor går utmärkt att frysa och tinar fort!