



Pernilla Kamras DAMMSUGARE

300 g Mjuka kaksmulor

175 g Aprikossylt

150 g 70% smält choklad

300 g Färgad marsipan

200 g Mörk choklad att doppa i helst 70% tempererad choklad men om tiden inte räcker doppa då i mörk blockchoklad.

Dammsugare är en riktigt svensk klassiker som jag tror att alla någon gång har ätit. De har fått sitt namn efter just en dammsugare som var grön och svart. Men det är klart att de är ju gjorda av spill från tårtbottnar, sockerkakor, småkakor ja nästan allt kan man använda till dessa kakor.

Jag har valt att göra mina dammsugare kraftigare i smaken och utan punsch så att även barnen uppskattar dem. Mina är rullade i orange marsipan smaksatt med lite apelsinskal. När äldsta dottern fyllde år gjorde vi dammsugare i massor av färger. Det blev ett mycket uppskattat inslag på kalaset. Om man gör som vi gjorde så är det trevligt om de inte är så stora för då orkar gästerna äta fler.

Gör så här

Blanda kaksmulorna med aprikossylten tillsätt sedan den smälta chokladen. Arbeta till en formbar deg. Rulla ut täck med gladpack. Kavla marsipanen tunt 2mm rulla in rullarna skär i bitar.

Smält chokladen temperera om chokladen kräver det. Det lättaste är att använda en mörk blockchoklad, men givetvis godast med en 70% choklad.

Förvara dammsugarna i en tättslutande burk helst i en sval.

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN