

Amandel-eikeltjes / Almond Acorns



Boodschappenlijstje

3 vrije uitloop bio-eiwitten
190 gram fijne suiker
90 gram amandelmeel
geschaafde amandelen
75 gram chocolade, melk

Vanille- of mokka botercreme

200 gram boter, kamertemperatuur
170 gram poedersuiker
2 - 3 eetlepels volle melk
vanille- of mokka-extract, naar smaak

Zo maak je amandel-eikeltjes

Klop de eiwitten los, voeg geleidelijk 100 gram suiker toe, klop tot het een stevig mengsel is. Roer het restant suiker door het amandelmeel en schep het door het eiwit.

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg bakpapier op de bakplaat en spuit er cirkeltjes op, bestrooi ze met amandelschilfers. Bak de amandelkoekjes in 10 - 12 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen op een rooster.

Zo maak je vanille of mokka botercreme

Klop de boter minstens 5 minuten, tot het bleek van kleur en romig is. Blijf kloppen en giet de suiker langzaam in gedeelten bij de boter. Klop het botermengsel eerst langzaam (tegen stuiven) dan op hoge snelheid nog 5 minuten. Voeg de melk en het vanille- of mokka-extract toe en klop de botercremen nog 3 - 4 minuten.

Spuut een cirkel botercreme op een koekje en druk er een koekje bovenop. Smelt de melkchocolade au bain-marie en doop een kant van de eikeltjes er in.

Amandel-eikeltjes / Almond Acorns



Shopping list

3 free range organic egg whites
190g sugar
90g almond flour
flaked almonds
75g milk chocolate

Vanilla or mocha butter cream

200g butter, room temperature
170g icing sugar
2 - 3 tablespoons whole milk
vanilla or mocha extract, to taste

How to make Dutch Almond Acorns

Beat the egg whites, gradually add 100 grams of sugar, beat until it is a firm mixture. Stir the remaining sugar into the almond flour and add it to the egg whites.

Preheat the oven to 180°C

Place baking paper on the baking tray and pipe small circles on it, sprinkle them with almonds. Bake the almond biscuits for 10 - 12 minutes until light brown and let them cool on a wire rack.

How to make mocha butter cream

Beat the butter for at least 5 minutes, until pale in color and creamy. Keep beating and gradually pour the sugar into the creamed butter, in batches. First beat the butter mixture slowly (against dust clouds) then at high speed for 5 minutes more. Add the milk and the vanilla or mocha extract and beat the butter cream for another 3 - 4 minutes.

Pipe a circle of butter cream on a biscuit and press a second biscuit on top. Melt the milk chocolate au bain-marie and dip one side of the acorns biscuits in it.