

Medaljeopskrift

Opskrift til 12 lidt små medaljer

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Kiks

- 150 g smør
- 110 g sukker
- knap 1 æg (hældte det slimede fra hviden fra)
- 250 g mel

Lemoncurd

- 1,5 økologisk eller usprøjtet citron
- 2 bæger med æggeblommer
- 100 g sukker
- 50 g smør

Flødeskum

- 1/4 liter piskefløde

Glasur og pynt

- Gul glasur enten på vand og gul farve, eller på citronsaft
- Citron, slik, marengskys eller hvad du synes som pynt

Sådan gør du

KIKS:

1. Rør ingredienserne til kiksene sammen, enten på røremaskine eller med hænderne i en skål. Smørret skal være lidt blødt, så det er til at arbejde med.
2. Tænd ovnen på 200 grader (almindelig ovn).
3. Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 2-3 mm. Brug en udstikker eller toppen af et glas til at stikke runde kager ud med. Her kan du selv vælge størrelsen på dine medaljer. De her er små 7 cm.
4. Kom kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i 8-10 minutter, til de er gyldne i kanterne. Lad kagerne køle af på en rist.

LEMONCURD:

1. Kom citronskallen fra 1/2 citron i gryden sammen med saften fra halvanden
2. Tilsæt æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af og kom den i en sprøjtepose.

GLASUR OG FLØDESKUM:

1. Lav en glasur med gul farve, hvis du synes. Du kan også røre den op med citronsaft, – som du så kommer på toppen af halvdelen af de afkølede kager. Disse skal fungere som låget af medaljerne.
2. Pisk fløden til en let skum. Den skal kunne danne toppe, men pas på ikke at pisk den for meget. Kom i en sprøjtepose med stjernetyl, og sprøjt en høj krans på alle bundene.
3. Klip et lille hul i sprøjteposen med lemoncurd og kom lidt af curden ind i kransen af flødeskummen
4. Læg låget med glasur på og nyd
5. De kan evt. pyntes med små stykker ciron, små marengskys, slik eller hvad du ellers synes