

Napoleonshatte

Opskrift til 9 stk.

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

12 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 150 g mel
- 70 g flormelis
- 1 godt nip salt
- 80 g smør
- 1 æg

Fyld

- 100 g marcipan
- 50 g sukker
- 1/2 past. æggehvide

Chokolade

- 100 g chokolade, jeg brugte mælkechokolade

Sådan gør du

1. Bland mel, flormelis og salt i en skål og smuldr smør her ned i. Ælt det sammen med et æg. Pak dejen ind i husholdningsfilm og kom på køl.
2. Bland imens marcipan, sukker og æggehvide sammen i en skål. Rul det ud til kugler, jeg fik 8-10 ud af opskriften alt efter størrelse.
3. Drys med lidt mel eller flormelis på bordet og tag dejen ud af køleskabet. Del den i det antal du har kugler. Rul til cirkler og brug en kagerulle til at rulle dem flade – ikke for store, da marcipankuglen ikke skal dækkes helt.
4. Tænd ovnen på 200 grader.
5. Læg en kugle fyld i midten og tryk nu 3 sider op.
6. Læg dem på en bradepande beklædt med bagepapir og bag dem i cirka 12 minutter til de er gyldne.
7. Lad dem køle af på en rist.
8. Smelt imens chokolade og dyp bunden i chokoladen, kom dem tilbage på risten med chokoladen op ad, så det kan størkne. Server når chokoladen har sat sig.