

## Biskvier

Portioner: ca 15 st.

Biskvi är ett litet runt bakverk med en botten gjord på mandel och socker, fylld med en smörkräm och täckt med ett tunt lager av choklad. Smörkrämen är ofta smaksatt med choklad men kan även smaksättas med andra smaksättare.



### Biskvibottnar (enligt Roy Fares)

250 g mandelmassa

1 ½ dl strösocker

2 äggvita

Blanda mandelmassa och socker en bunke och lös upp massan med lite i taget av äggvitan tills du har en slät och fin konsistens.

Fyll en spritspåse och spritsa ut runda bottnar efter önskad storlek på plåt med bakplåtspapper, tänk på att dom blir lite större i ugnen. Grädda mitt i ugnen på 170 grader i ca 15 min, tills bottnarna fått en gyllenbrun färg. Ta ut och låt svalna.

## Smörkräm

### Nougat smörkräm (enligt Roy Fares)

100 g mjölkchoklad

50 g nougat

250 g smör

2–3 äggvita

1 ½ dl strösocker

1 nypa salt

Hacka chokladen och smält den försiktigt i ett vattenbad eller i mikron tillsammans med nougaten, ställ åt sidan och låt svalna till rumtemperatur.

Lägg äggvitor, socker och salt i en skål över ett vattenbad och värm på tills alla sockerkristaller har lösts upp, vispa mellan varven. Ta bort skålen från värmen och vispa äggvitorna till en maräng med en elvisp tills marängen är styv och har svalnat. Vispa sedan ner lite i taget av smöret och därefter chokladen och nougat.

Använd en matsked och stryk på smörkrämen i långa drag över bottnarna så de får små runda toppar. Ställ i kylan i 30 minuter, under tiden smälter du mörk choklad över ett vattenbad eller försiktigt i mikron.

### Chokladsmörkräm (enligt ICA)

125 g smör

1 1/2 dl florsocker

2 tsk vaniljsocker

1 äggula

50 g mörk choklad

Vispa ihop smör, florsocker och vaniljsocker. Rör ner äggulan. Smält chokladen, låt svalna och rör sedan ner i smörkrämen till den är slät. Använd en matsked och stryk på smörkrämen i långa drag över bottnarna så de får små runda toppar. Ställ i kylan i 30 minuter, under tiden smälter du mörk choklad över ett vattenbad eller försiktigt i mikron.

## Garnering

300 g mörk choklad

Smält chokladen och låt den svalna något. Ta en liten kniv och stick ner centrerat i botten av biskvin så att den kan hänga upp och ner. Doppa försiktigt i chokladen och låt extra choklad rinna av innan du vänder på den. Låt chokladen stelna.