

## Mandelformar med fin fyllning.

*Fyllningarna i recepten här bredvid passar i allt från tårter, flan, tarteletter, mandelmusslor, rulltårter och petit chouxer till våfflor, färska bär och fruktsallader. Det är bara att röra ihop alla ingredienserna. 3 dl fyllning räcker till 15 små mandelmusslor.*

Degen nedan räcker till ca 45 mandelmusslor eller 20 tarteletter, ca 10 cm i diameter, eller till 3 stora flan, ca 24 cm i diameter.

### Mandelformar

2 dl *sötmandel*  
4 *bittermandlar*  
1 1/2 dl *socker*  
200 g *smör*  
1 *ägg*  
4 dl *vetemjöl*

Sätt ugnen på 200°. Skälla, skala och mal mandeln. Rör socker och smör poröst. Blanda i mandel, ägg och mjöl och arbeta ihop till en deg. Låt den vila kallt en stund före utbakningen.

Forma degen till längder. Skär dem i bitar och klä smorda formar ganska tunt med deg. Använd formar med löstagbar kant till flan.

Grädda i nedre delen av ugnen tills kakorna är guldgula, 8–10 min. Musslor och tarteletter lossas från formarna medan de ännu är ljumma.

Fyll med någon av krämerna strax före servering.

### Hjortroncrème

250 g *Kesella Gourmet*  
1 dl *hjortronsylt*

### Chokladcrème,

250 g *Kesella Gourmet*  
1 1/2 *msk kakao*  
1/2 *dl socker*  
3/4 *tsk vaniljsocker*  
1 *krm kanel*  
1 *krm snabbkaffepulver*

### Mocaccrème

250 g *Kesella Gourmet*  
1/2 *dl farinsocker*  
1/2 *tsk snabbkaffepulver*  
1/2 *tsk vaniljsocker*

### Vaniljcrème

250 g *Kesella Gourmet*  
1/2 *dl florsocker*  
1/2 *msk vaniljsocker*  
1 *äggula*

### Halloncrème

250 g *Kesella Gourmet*  
1 *dl hallonsylt*  
1/2 *krm kanel*

### Drottningcrème

250 g *Kesella Gourmet*  
1/2 *dl drottning sylt*  
2 *msk florsocker*  
1 *tsk vaniljsocker*

### Jordgubbscrème

250 g *Kesella Gourmet*  
2 *msk florsocker*  
1/2 *pkt frysta jordgubbar, ca 100 g*  
lite *rivet apelsinskal*