



## VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

### CITRONBISKVIER I FORM

ca 20 x 30 cm, 24 bitar

#### BISKVIBOTTEN

1 sats mandelmassa (eller 470 g om du köper färdig)  
3 äggvitor  
0,25 dl strösocker

#### SMÖRKRÄM

300 g rumsvarmt smör  
3-3,5 dl florsocker (200 g)  
1 dl lemoncurd (köp färdig eller gör egen)  
1 citron - zest och saft från halva  
1 äggula

#### GANACHE

300 g vit choklad  
1 dl vispgräddde  
Zest från 1 citron

#### MANDELMASSA

200 g mandelmjöl  
175 g florsocker  
70 g äggvita (2 ägg)  
25 g smör  
1 nypa flingsalt

#### LEMONCURD

Zest från 2 ekologiska citroner  
1 dl citronjuice  
2 ägg (ca 115 g)  
1 äggula (ca 15 g)  
180 g strösocker (ca 2 dl)  
75 g rumsvarmt smör

1. Sätt ugnen på 175 grader, klä en form ca 20 x 30 cm med bakplåtspapper.
2. Riv mandelmassan och blanda den med socker och äggvita till en krämig smet. Bred ut i formen.
3. Grädda botten i ca 15-20 minuter, tills den fått fin färg och är hård på ytan och mjuk inuti. Låt svalna helt.
4. Vänd upp på nytt bakplåtspapper och dra bort pappret från botten.
5. Gör smörkrämen: Vispa samman alla ingredienser till en fluffig kräm med assistent eller elvisp i 3-5 minuter. Bred smörkrämen över den kalla biskvibotten. Ställ i kylan medan du gör ganachen, minst 10 minuter.
6. Gör ganachen: Finhacka chokladen och lägg i en skål.
7. Koka upp grädden och håll den direkt över chokladen. Låt stå någon minut och rör sedan så att det blir en slät chokladcreme. Om allt inte smälts, vispa lite med elvispen. Låt svalna till fingervarmt.
8. Bred ganachen över smörkrämen, riv över citrozest och skär i bitar. Det kan vara enklare efter att kakan har stått i kylan några minuter.

#### Hemgjord mandelmassa

1. Smält smöret och låt bryna tills det är gyllenbrunt, ställ åt sidan för att svalna.
2. Blanda mandelmjöl, siktat florsocker, äggvita och flingsalt.
3. Häll över det smälta smöret och rör till en jämn mandelmassa.

#### Hemgjord lemoncurd

1. Tvätta citronerna i varmt vatten, finriv skalet och pressa ur saften.
2. Vispa upp äggen lätt tillsammans med socker, tillsatt skal och citronsaft och håll i en rostfri bunke/kastrull.
3. Sjud över vattenbad tills massan har tjocknat (ca 80 grader, obs det får inte bli varmare än 85 grader)
4. Ta skålen av värmen och vispa ytterligare några tag, klicka ner smöret i omgångar under fortsatt vispning.
5. Häll upp i en väl rengjord glasburk och förvara i kylan. Den curd som inte går åt håller sig ca 2 veckor i kylskåp.

**VAXHOLMS BED & BREAKFAST** is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.