



# Recept - Sundsvalls Jubileumsbakelse

## Mazarinbotten med brynt smör

1000 g mandelmassa

250 g smör

250 g brynt smör

500 g ägg

Kör mandelmassan och smör med en vinge tills klumpfri massa i låg hastighet.

I med brynt smör samt ägg på om pö.

Undvik att blanda för länge då mazarinen riskerar sjunka efter bakning.

Smöra en tartlettform ca 7 cm och fyll i massan i formarna.

Grädda i 200 g ca 15-20 min.

-

## Hjortronkompott

1000 g frysta hjortron

500 g strösocker

1 vaniljstång

Dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Värm hjortronen, vaniljen och strösockret. Låt koka i ca 10-20 min. Ta upp vaniljstången och låt svalna.

-

## Vaniljkräm

1000 g mjölk

200 g socker

1/2 vaniljstång

240 g äggula

80 g maizena

50 g smör

Koka upp mjölk, socker och vaniljstång.

Vispa ihop äggula och maizena

Slå över den varma mjölken, vispa ihop och håll tillbaka i kastrullen.  
Värm under omrörning tills maizenan löst sig och krämen blir tjock.  
Sila över smöret.  
Rör ihop och låt de kylas.

Vispa grädde

**Rostad vit choklad med guld.**

**200-300 g vit choklad**

**Guldpulver**

Riv chokladen grovt eller använd chokladknappar och bred ut på ett bakplåtspapper.  
Rosta i ca 175 grader tills chokladen blir gyllene ca 5 min. Låt kallna och hacka i små bitar.  
Blanda i guldpulver.

-

**Temperera mörk choklad och forma till vingar.**

**Sätt ihop bakelsen:**

Gröp ut ett hål i mazarinbotten och fyll med hjortronkompott, ca en stor tesked.  
Splitsa ett lager vaniljkräm och toppa bakelsen med grädde (splitsa eller bred ut med palett),  
rostad vitchoklad med guld mörk chokladvingar och tre blåbär som drakens rygg.

**Sundsvallsbakelsen 400 år är redo att serveras**

**Lycka till!**