



Financiers met amandel

Kleine Franse amandelcakejes met een krokant randje en een zacht, smeuïg hart, gemaakt met bruine boter en eiwitten. Een klassieker uit de patisserie die je met weinig moeite thuis bakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	12	Dessert

Ingrediënten

- 100 gr ongezouten boter
- 100 gr poedersuiker
- 50 gr amandelpoeder
- 40 gr bloem
- 3 eiwitten (ongeveer 90 ml)
- 1 snufje zout
- 2 el amandelschilfers

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht) en vet een financiervorm of minimuffinvorm grondig in met boter.
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en laat ze verder garen, terwijl je regelmatig roert, tot ze lichtbruin kleurt en een nootachtige geur verspreidt. Dit is de zogenaamde beurre noisette.
3. Giet de bruine boter onmiddellijk over in een hittebestendige kom en laat ze 5 minuten afkoelen.
4. Meng ondertussen in een ruime kom de poedersuiker, het amandelpoeder, de bloem en het zout.
5. Klop de eiwitten in een aparte kom kort los met een vork tot ze lichtjes schuimen.
6. Roer de losgeklopte eiwitten door het droge mengsel.
7. Roer vervolgens de lauwe bruine boter erdoor tot je een glad, homogeen beslag bekomt.
8. Schep het beslag in de voorbereide vormpjes en vul ze tot drie kwart.
9. Strooi er wat amandelschilfers over.
10. Bak de financiers 13 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de randjes goudbruin zijn en een prikker er droog uitkomt.
11. Laat de financiers 5 minuten rusten in de vorm alvorens ze voorzichtig los te maken en volledig af te laten koelen op een rooster.

Tip

Maak het beslag een dag op voorhand en bewaar het afgedekt in de koelkast. Door het beslag te laten rusten ontwikkelt de smaak zich beter en zijn de financiers nog smeuïger van binnen.

Lekker met

Serveer de financiers op kamertemperatuur, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel slagroom.

Dranktip

Een glas droge champagne of een lichte mousserende wijn past uitstekend bij de nootachtige zoetheid van deze financiers.