

Mjuk pepparkaka med tosca

Recept på sockerfri och saftig pepparkaka, toppad med knaprig tosca, som passar perfekt på julbordet eller till adventsfikat.

1 längd



Lyckas lätt

● up to 50 Min.



Ingredienser:

Mjuk pepparkaka:

- 70 g hackade dadlar (färska och urkärnade)
- 25 g smör
- 2 st ägg
- 2 dl mandelmjöl
- 0,5 dl kokosmjöl
- 0,5 dl vatten
- 2 msk vispgrädde
- 1 msk flytande honung (går att utesluta)
- 2 tsk pepparkakskryddor
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Tosca:

- 20 g smör
- 1 dl Mandelspån
- 0,5 dl Dr. Oetker Valnötskärnor
- 0,5 dl Dr. Oetker Mandel skållad
- 2 msk flytande honung
- 1 msk vispgrädde

1 Mjuk pepparkaka:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret. Lägg ägg och dadlar i en skål och mixa samman med en stavmixer. Rör ihop alla torra ingredienser och rör ner detta tillsammans med smör, vatten och grädde bland äggvispet. Klä en liten brödform (ca 8X18 cm) med bakplåtspapper och fördela i smeten. Grädda mitt i ugnen i ca 15-20 minuter.

2 Tosca:

Medan pepparkakans gräddas görs toscan. Smält smör i en kastrull. Tillsätt honung och grädde. Rör ner mandel och valnötter. Låt gärna stå på plattan under ett par minuter. Fördela över pepparkakan. Grädda ytterligare 10 minuter mitt i ugnen.