

Dolce

Mandelbiscotti 20-30 st:

250 g hela förvällda mandlar
200 g vetemjöl plus 1 msk att pudra med
175 g strösocker plus 1 msk att strö över
1 tsk bakpulver
0,5 tsk mald kanel
2 ägg
2 tsk vaniljextrakt (eller vaniljsocker)

Mascarpone

100-200 g färskost

Vino Santo betyder heligt vin och är ett traditionellt vin som en gång i tiden gjordes på bondgårdar i Toscana. Det serveras ofta med biscotti (cantucci) . Vinet är gjort på trebbiano- och malvoisedruvor, som först torkas så att de nästan blir som russin och sedan får lagra i små tunnor

Sätt ugnen på 180°C. Lägg bakplåtspapper på 2 plåtar.

Hacka mandlarna mycket grovt och låt några förbli hela. Blanda mjöl, socker, bakpulver och kanel i en skål och rör ned mandeln.

Vispa ägg och vaniljextrakt i en liten skål, tillsätt mjölblandningen och blanda till en fast deg.

Stjälp upp degen på en lätt mjölad arbetsbänk och knåda den lätt. Dela den i två bitar och forma varje bit till en lång tjock rulle, ungefär 5 cm bred. Lägg rullarna på varsin plåt, strö socker över dem och grädda i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är bruna och fasta.

Lyft ut plåtarna ur ugnen och låt kakrullarna svalna i några minuter. Lägg dem sedan på en skärbräda och skär dem i 1 cm tjocka skivor. Sänk under tiden ugnstemperaturen till 160°C.

Lägg biscottiskivorna på en plåt med den skurna sidan nedåt. Grädda i ugnen i 15-20 minuter så att kakorna blir torra och frasiga. Ta ut plåten ur ugnen och låt kakorna svalna på ett galler. Förvara dem lufttätt så att de förblir frasiga.

Servera kakorna och osten tillsammans med Vino Santo och doppa skorpan i vinet eller osten när den ska ätas.