



## Ananines

**600** g marsepein 50/50

**250** g griessuiker

**8** stuks eieren

**300** g bloem

**300** g boter, gesmolten

**10** stuks eiwitten

**50** g kristalsuiker

-

**1500** g vetdeeg

- Voor 9 vormen van 18 cm en 3 cm hoog of voor 12 ringen van 18 cm en 2 cm hoog en 18 kleine van 8 cm of voor 54 kleine ananines van 8 cm en 2 cm hoog.
- Voeg de suiker toe aan de marsepein en meng goed in de klopper-mengelaar, voeg de eieren geleidelijk toe en klop op.
- Klop de eiwitten met de suiker op tot een mooi, glad schuim.
- Spatel 1/3 van het schuim onder het beslag, spatel daarna de bloem onder en de gesmolten boter.
- Spatel op het laatst de rest van het schuim onder het beslag.
- Bekleed ringen of vormen van 13 cm met vetdeeg, strijk wat ananiskonfituur op de bodem uit en strooi wat gehakte ananas over de bodem.
- Vul de ringen of de vormen tot op een halve centimeter van de rand.
- Bak in een matige oven van ongeveer 200°C.
- Na het ontvormen, abrikoteren en glaceren met zachte pistachegroene fondant, vermengd met stukjes gekonfijte ananas.
- De rand bestrooien met geroosterde, geschaafde amandelen.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --