

Blondie-slikkepinde med lime og pistacie

En blondie er browniens lyse fætter, som er lavet på hvid chokolade. Den er blød og konfekt-agtig i midten og får her lidt syre fra lime og knæk fra pistacie. Ved at lave blondien som slikkepinde har du en godbid, der egner sig perfekt som en lille eftersnack eller til at servere til receptioner.

-  200 g smør
-  200 g hvid chokolade, hakket i mindre stykker
-  3 store æg
-  150 g sukker
-  125 g hvedemel
-  Lidt salt
-  Skal og saft fra 2 lime
-  75 g hvid chokolade
-  100 g hakkede pistacienødder

Pynt

-  Lidt frysetørret hindbær
-  Ca. 30 g smeltet mørk chokolade
-  Hakkede pistacienødder

Yderligere

16 flade træpinde

Tænd ovnen på 175 grader. Smelt de 200 g hvid chokolade sammen med smørret i vandbad ved svag varme. Det må ikke blive for varmt.

Pisk æg, sukker, mel og salt sammen til en let og luftig konsistens. Vend forsigtigt den smeltede chokolade- og smørblanding ned i æggemassen lidt ad gangen. Skyl lime, riv skallen ned i kagemassen, og pres saften over. Tilsæt den sidste hvide chokolade, hakket i mindre stykker, samt de hakkede pistacienødder (gem lidt til pynt).

Kom dejen i en smurt form på ca. 20 x 20 cm, og bag den i ca. 25 minutter. Kagen skal virke lidt ubagt, men ikke flydende, for så er den svær at få på pinde. Afkøl i formen, gerne til næste dag.

Skær blondien ud i aflange stykker a ca. 2 x 5 cm. Kom dem på pinde, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Smelt chokoladen, og kom det i en lille sprøjtepose. Pynt slikkepindene med chokolade, hakkede pistacienødder og frysetørret hindbær. Afkøl og opbevar koldt, indtil de serveres.

Tip!

Udskift lime med appelsin.
 Brug mørk chokolade i stedet for hvid.
 Brug andre slags nødder.
 Blondien er god sammen med
 bagt rabarber og anden syrlig frugt.

