

Financiers

receptuur van Issa Niemeijer-Brown
bron: <https://foodtube.nl/masterclass-financiers/>

Voor 16 stuks

Benodigdheden:

16 bakvormpjes (of siliconenmat)
Zeefje voor de bakpoeder
Steelman voor de beurre noisette
Schenkkkan of kom voor de beurre noisette
Garde
Spatel
Mengkom
Bakje met deksel

Ingrediënten:

200 gram	Witte basterdsuiker
110 gram	Fijngemalen amandel of amandelmeel
90 gram	Patisseriebloem
3,5 gram (3/4 tl)	Bakpoeder
200 gram	Eiwit
	Mespuntje zout
125 gram	boter (grasboter), Beurre noisette nog vloeibaar maar wel afgekoeld

Je kunt voor financiers verschillende noten als basis gebruiken. Je vervangt simpelweg de gemalen amandelen in het recept voor gemalen hazelnoot, walnoot of pistache. Afhankelijk van hoe fijn de noten gemalen zijn, kan het zijn dat je net iets minder eiwit nodig hebt, omdat het beslag anders te dun wordt. In het algemeen geldt dat hoe grover de noten zijn gemalen hoe minder eiwit je gebruikt in het beslag.

Bereiding

Weeg de bloem af in een grote mengkom. Zeef het bakpoeder door de bloem en meng kort. Voeg vervolgens basterdsuiker, amandelmeel en zout toe en meng alles goed met een garde.

Voeg het eiwit in één keer toe en klop kort met een garde totdat alles opnieuw gemengd is. Voeg nu de beurre noisette toe, schraap goed uit zodat je alle beetjes 'geroosterd' eiwit goed meeneemt. Zodra alles goed gemengd is doe je het beslag in een bakje met deksel en zet je het voor ten minste één nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 250 graden Celsius en vet de bakvormpjes in of gebruik een siliconenmat. Verdeel het beslag met een eetlepel gelijkmatig over de bakvormpjes, steeds zo'n 40 tot 45 gram. Bak 10 tot 12 minuten, tot ze goudbruin en donker zijn, net niet verbrand langs de randen. Goed opletten dus!

Smakelijk!
met Petra Possel