



Galette des Rois

2 stykker butterdej rullet ud i to lige store cirkler i den ønskede størrelse

Cremeren kan laves på flere måder, og den findes i adskillige variationer. Den originale er mig bekendt med mandel (*frangipane*), men kan varieres med chokolade, æbler, pistache m.m.

Til cremeren får du brug for

140 g mandelmel
100 g sukker
2 æg
75 g blødt smør
1 æggeblomme

Og selvfølgelig en *feve*, som egentlig er en hestebønne, men i Frankrig bruger man en lille porcelænsfigur, kaldet en *feve*, og den gælder det om at finde for at vinde retten til kronen og udnævne sin *reine* eller *roi*. Samme princip som når vi i Danmark spiser ris à la mande.

Bland mandelmel, sukker, de to æg og det bløde smør.

Placér denne crème på den ene butterdejscirkel og dernæst din *feve*.

Placér den anden cirkel over og klem de to dejcirkler godt sammen, så kagen er helt lukket.

Sæt din *galette des rois* i køleskab i 30 minutter.

Pisk æggeblommen og pensl den på kagens overflade. Rids evt et mønster med kniv.

Bag kagen i 20-30 minutter ved 200 grader C, hold øje med bagningen, kagen skal være smukt gylden men ikke brændt.

Kagen skæres normalt i otte lige store stykker. Selskabets yngste medlem tager plads under bordet og bestemmer, hvem der skal have hvert stykke for at undgå snyd. *Bon appetit* ☺

Valg en halvsød demisec champagne, hvis du nyde den med *Galette des rois*.