

MACARONS

en fristelse til kaffen



INGREDIENSER

90 g æggehvider
 180 g flormelis
 150 g fint hakkede mandler/mandelmel
 30 g maizena
 Evt. rød frugtfarve
 1½ dl fløde
 ½ dl solbærlikør
 150 g lys chokolade

FREMGANGSMÅDE

Ca. 42 stk.

Pisk æggehvider og flormelis stift med en håndmikser. Bland mandler og maizena og vend det forsigtig i marengsen med lidt frugtfarve. Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt den ud i små toppe på bagepapir.

Stil dem i 10-20 minutter på bordet.

Bag macarons i ovnen ved 125-130°C i 7-8 minutter.

Varm likør og fløde, vend chokoladen i og rør cremen glat. Afkøl cremen, til konsistensen er som mayonnaise. Sprøjt creme på en macaron og læg en ovenpå og server.

Kagerne kan opbevares i en lufttæt boks på køl eller frost, til de skal bruges. Dog max. en uge på køl.