

Franske chokolade makroner ca. 30 stk.

135 g mandelmel ell. fintblendede smuttede mandler
230 g flormelis
20 g kakaopulver
3 store æggehvider

Sigt mandelmel, flormelis og kakaopulver i en skål.
Pisk æggehviderne stive
Vend de tørre ingredienser i til blandingen
er ensartet.

Korn massen i en sprøjtepose med en
rund tyl (11 mm).

Sprøjt dejen ud på en bageplade beklædt med
bagepapir på størrelse med en gammel 5-krone
og ikke for tæt - løber lidt ud.

Lad kagerne stå og lufttørre ca. 20-30 min.
inden de bages.

Forvarm ovnen til 150° ved varmluft.

Bages ca. 12 min

Lad kagerne afkøle på papiret og en rist.
Tages forsigtigt af papiret og opbevar dem
i en kagedåse

Jeg brugte samme creme som til
nøddekagerne.

Nøddekager



■■■ Som regel er
lækre kager både van-
skelige og tidkrævende
at lave, men her er
opskriften på en læk-
kerbiskken, som er både
nem og hurtig.

100 g hasselnøddekerner
100 g melis.
1/2 dl æggehvide.

Hak nødderne fint,
eventuelt i blender, og
bland dem med sukker
og æggehvide. Sæt me-
get små klatter af med
en teske på bagepapir
og gør dem så flade og
runde som en 1-krone.
Sæt plader i en forvar-
met ovn ved 180° i 8-10
minutter. Afkøl kager-
ne på bagerist.

Læg de små sprøde
nøddekager sammen to
og to med denne
creme:

150 g smør
3 æggeblommer
120 g flormelis
2 tsk. kakao
1 tsk. kaffepulver.

Rør det blødgjorte
smør med de andre
ingredienser og pisk
det et øjeblik over
vandbad med elpisker
og derefter væk fra
vandbadet til en let og
luftig creme.

Af denne portion fås
ca. 80 bunde, som kan
opbevares i kagedåse
og lægges sammen, når
man lyster.

Dobbelt portion nøddeblandning passer
til en portion creme