

Nøddemacerintærte

Mørdej	
Ingredienser	Fremgangsmåde
120 g mel 55 g florsukker 80 g margarine el. smør 15 g æg	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør det hele hurtigt sammen og stil det i køleskabet 4. Rulles ud i ca. 4 mm tykkelse og lægges i formen – tryk dejen helt ind til kanterne og skær det overskydende af 5. Overskydende dej kan gemmes i køleskabet til senere brug – f.eks. til medaljer
Redskaber	
Rund el. aflang lav form	

Macerinmasse	
Ingredienser	Fremgangsmåde
375 g marcipan 250 g sukker 250 g margarine 250 g æg	6. Læs først opskriften igennem 7. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 8. Marcipanen røres godt ind i sukkeret – tager lang tid 9. Margarinen røres i lidt ad gangen 10. Æggene røres i lidt ad gangen – skal røres helt ud, inden det næste tilsættes, ellers skiller massen 11. Massen fyldes i formen, der er foret med linsedej og jævnes med en paletkniv, så formen er fyldt 12. Bages i ovnen i ca. 20 min. ved 200° (varmluft 175°)
Redskaber	

Toskamasse (nøddemasse)	
Ingredienser	Fremgangsmåde
1,25 dl fløde 125 g sukker 125 g honning 30 g lys sirup (optimalt = glykosesirup) 50 g mandelflager 50 g nøddeflager	Læs først opskriften igennem 13. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 14. Fløde, sukker, honning og sirup koges og mandler og nødder tilsættes til sidst. 15. Smøres på den bagte og afkølede macerintærte og bages i yderligere i 5-10 min. – skal være gylden
Redskaber	

Nøddemacerintærte

--	--

Birte Kjærs Opskrift