

Sarah Bernhardt makroner (til 20-25 stk.)

Ingredienser	Fremgangsmåde
<ul style="list-style-type: none">• Makroner:• 200 g marcipan,• 300 g sukker,• 1 dl æggehvider • Creme:• 1/2 l piskefløde,• 150 g mørk chokolade • Smeltet mørk chokolade til overtræk,	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Makroner: Sukker og marcipan røres sammen med 1 spsk. æggehvide, så det bliver en tyk masse.4. Resten af æggehviderne kommer i ad 2-3 gange, så massen bliver mere flydende.5. Fyld massen i en sprøjtepose og sprøjt den ud på bagepapir, cirka på størrelse med en 2-krone.6. Bag makronerne ved 160-180 grader i cirka 15 minutter.7. Creme: Kog fløden op og tilsæt chokoladen. Rør cirka et minut, til chokoladen er smeltet.8. Cremen hældes op i en skål, stilles i køleskab og skal stå mindst fire timer.9. Når cremen er helt kold, piskes den luftig med elpisker.10. Cremen fyldes i sprøjtepose og fordeles på makronerne.11. Dyp kagerne i smeltet chokolade, så makronen kan ses.12. Kagerne sættes i køleskab, så chokoladen kan størkne.
Redskaber	