

## Sarah Bernhardt makroner til 50 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Makroner:</b></li><li>• 400 g marcipan,</li><li>• 600 g sukker,</li><li>• 2 dl æggehvider</li> <li>• <b>Creme:</b></li><li>• 1 l piskefløde,</li><li>• 300 g mørk chokolade</li> <li>• Smeltet mørk chokolade til overtræk,</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. <b>Makroner:</b> Sukker og marcipan røres sammen med 1 spsk. æggehvide, så det bliver en tyk masse.</li><li>4. Resten af æggehviderne kommer i ad 2-3 gange, så massen bliver mere flydende.</li><li>5. Fyld massen i en sprøjtepose og sprøjt den ud på bagepapir, cirka på størrelse med en 2-krone.</li><li>6. Bag makronerne ved 160-180 grader i cirka 15 minutter.</li><li>7. <b>Creme:</b> Kog fløden op og tilsæt chokoladen. Rør cirka et minut, til chokoladen er smeltet.</li><li>8. Cremen hældes op i en skål, stilles i køleskab og skal stå mindst fire timer.</li><li>9. Når cremen er helt kold, piskes den luftig med elpisker.</li><li>10. Cremen fyldes i sprøjtepose og fordeles på makronerne.</li><li>11. Dyp kagerne i smeltet chokolade, så makronen kan ses.</li><li>12. Kagerne sættes i køleskab, så chokoladen kan størkne.</li></ol>
<b>Redskaber</b>	