

Rubinsteinkage ca. 6-8 prs.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Du skal bruge:</p> <p>1 makronbund</p> <p>Små vandbakkelseknopper (af 2 dl vand - formen er ikke så vigtig)</p> <p>Kakaoglasur</p> <p>Hindbærmarmelade</p> <p>Ristede nøddeflager</p> <p>Fromage:</p> <p>4 æggeblommer</p> <p>75 g florsukker</p> <p>½ dl rom</p> <p>5-6 gelantineblade</p> <p>½ l fløde</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Hvis du ikke allerede har lavet en makronbund og vandbakkelseknopper, skal du først lave det 4. Oversiden af vandbakkelseknopperne dybdes i kakaoglasur 5. Udblød gelantinen i lidt vand 6. Læg makronbunden på et fad 7. Smør bunden med lidt hindbærmarmelade 8. Fromagen: Pisk blommer og florsukker stift 9. Pisk fløden let 10. Smelt gelantinen i en lille gryde under konstant omrøring - tag gryden af varmen 11. Tilsæt rommen til gelantinen under konstant omrøring 12. Mens du rører, hælder du gelantinen sammen med æggemassen 13. Vend flødeskummet i 14. Kom fromagen i en sprøjtepose med glat tyl (ikke mindre end nr. 10) 15. Med tyllen prikker du hul i hver vandbakkelseknop og fylder den med fromage 16. Efterhånden som vandbakkelseerne fyldes sættes de rundt i kanten af makronbunden med 3-4 cm mellemrum 17. Resten af fromagen sprøjtes på makronbunden i en rund bue (omvendt skål) - du holder bare sprøjteposen over centrum af makronbunden, hvorefter du presser fromagen ud 18. Pynt med flødeskum evt. rosetter og ristede nødder 19. Stilles koldt til servering
Redskaber	