

# Franska makroner med mousse

Recept på klassisk macaron, eller macron som det heter på svenska. Du kan variera fyllningen genom att välja smakerna vanilj, choklad eller jordgubb på moussen. Kräver lite arbete, men väl värda sin väntan!

20 - 25 styck



Lite träning krävs

up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Smet:

100 g Dr. Oetker Mandel skalad  
hackad (två påsar)  
3 dl florsocker  
3 st äggvitor rumstempererade  
1 dl socker  
2 msk kakao (el. valfri hushållsfärg)

### Fyllning:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Jordgubbssmak (eller vanilj eller  
choklad)  
2,25 dl mjölk

## 1 Gör så här:

Kör mandel och florsocker i matberedare till en finfördelad massa. Vispa äggvitorna nästan fasta. Tillsätt strösocker och vispa till en styv massa. Vänd ner mandelsockret i äggvitorna och blanda samman till en jämn smet.

2 Vänd ner hushållsfärg eller siktad kakao i smeten. Fördela smeten i en spritspåse med slät tyll. Har man ingen spritspåse kan man ta en plastpåse och klippa ett hål på ca 10 mm i hörnet.

3 Spritsa ut små kakor på bakplåtspappersklädd plåt. Låt stå ca 20 minuter innan gräddning så makronerna torkar något. Grädda i varmluft 160 grader eller vanlig ugn 175 grader i 15-20 minuter.

4 Låt kakorna kallna innan de lossas från plåten.

5 Mousse: Vispa påsens innehåll med 2,25 dl mjölk. Använd gärna elvisp. Vispa 3-4 minuter på hög hastighet.



**Dr. Oetker Sverige AB**

- 6 Fördela mousse på hälften av makronerna och lägg samman dem med andra hälften. Förvaras i kyl fram till servering.

