

Makroner

20-30 st

20 - 30 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Kaksmet:

100 g Dr. Oetker Mandel skalad
hackad
3,5 dl florsocker
3 st äggvitor (rumstempererade)
0,5 dl socker
cirka 2 msk kakao (alt. valfri
hushållsfärg)

Smörkräm:

100 g smör
2,5 dl florsocker
4 msk vispgrädde
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljarom (alt.
romarom)

Chokladkräm:

1 dl vispgrädde
100 g mörk chokad (hackad)

1 Gör så här:

Kör mandel och florsocker i en matberedare till en jämn smet. Vispa äggvitan luftig. Tillsätt strösockret och fortsätt vispa till en styv massa.

2 Vänd försiktigt ned mandelsockret i äggviteskummet. Blanda samman allt. Lägg massan i en spritspåse med ca 10 mm slät tyll. Spritsa ut små runda kakor på bakplåtspapper. Låt makronerna stå på plåten minst 20 min innan de gräddas. Grädda i 160 grader ca 15 minuter.

3 Låt kakorna stå några min. innan de lossas från bakplåtspappret. Para ihop kakorna efter storlek och låt dem svalna.

Smörkräm: Vispa samman smör, florsocker och grädde till en luftig kräm. Smaksätt med vanilj eller romarom. Lägg smeten i en spritspåse och spritsa ut den på hälften av makronerna. Lägg samman dem två och två. Förvara i stängd burk i kylskåp.

Chokladkräm: Koka upp grädden och häll den på chokladen. Rör samman och låt svalna helt, gärna i kyl över natt. Vispa upp krämen och lägg den i en spritspåse. Spritsa ut krämen på hälften av makronerna och lägg samman dem två och två. Förvara i stängd burk i kylskåp.