

# Påskmakroner

Recept på små fyllda mandelkakor som fått härligt gul påskfärg.

25 - 30 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Kaksmet:

100 g finmald mandel  
3,5 dl florsocker  
3 st äggvitor  
0,75 dl socker  
cirka 0,5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg gul

### Fyllning:

100 g smör  
3 dl florsocker  
2 msk vispgrädde  
cirka 1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg gul (eller grön)  
cirka 1 tsk Dr. Oetker Pepparmintsarom

- 1 Gör så här:**

Låt äggvitorna stå framme i rumstemperatur några timmar, gärna över natten.
- 2** Blanda mandel och florsocker. Vispa äggvitorna till ett fast skum. Tillsätt strösocker och fortsätt vispa tills man kan vända bunken upp och ned. Vänd ned mandel-massan i äggviteskummet. Blanda samman utan att för mycket luft försvinner. Fördela smeten i en spritspåse med 10 mm slät tyll. Har man ingen spritspåse kan man använda en plastpåse som man klipper ett 10 mm stort hål i. Spritsa ut små runda kakor på en plåt klädd med bakplåtspapper.
- 3** Vänta ca 20 min innan gräddning så kakorna får torka lite. Grädda i 160 °C, 20-25 minuter. Låt kakorna svalna några minuter innan de försiktigt lossas från papperet. Para ihop kakorna 2 och 2 efter storlek.
- 4 Fyllning:**

Vispa samman smör, florsocker och grädde till en luftig kräm. Färga krämen med valfri hushållsfärg och tillsätt pepparmintsarom. Fördela krämen på hälften av makronerna, använd gärna spritspåse till hjälp. Lägg samman med den andra hälften och förvara makronerna i kylan i burk med lock på.