Det søte liv...

Sarah Bernhardt



Ingredienser

Mandelmakroner:
♥ 250 g mandler
♥ 3 dl melis
♥ 2 eggehviter

Sjokoladekrem:
♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl melis
♥ 2 eggeplommer
♥ 2 ts kakao
♥ 2 ss vann (se tips)

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 30 g delfiafett
(eller bruk overtrekkssjokolade)

Fremgangsmåte

Mandelmakroner:
Mal mandlene og bland de malte mandlene med melis. Rør inn eggehvitene så du får en jevn mandeldeig.

Form deigen til 36 jevnt store topper på bakepapirdekkede stekeplater. Stek mandelkakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter.

Avkjøl kakene til de er kalde.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen piskes romtemperert smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommer, kakao og vann.

Avkjøl kremen i kjøleskapet en stund hvis den virker for bløt. Kremen skal ha en fin smørekonsistens.

Bruk en bred smørekniv, og smør sjokoladekremen på mandelmakronene i en høy topp. Legg kakene på et brett og sett brettet i fryseren i noen timer, til sjokoladekremen på kakene har stivnet (se tips).

Sjokoladeglasur:
Smelt kokesjokolade og delfiafett i en metallbolle over vannbad. Rør glasuren jevn.

Alternativt kan du bruke ferdigkjøpt overtrekkssjokolade som du smelter over vannbad, og da er det ikke nødvendig å bruke delfiafett.

Dypp de frosne kakene raskt i den smeltede sjokoladen slik at det legger seg et glasurlag utenpå sjokoladekremen. Sett kakene tilbake på brettet og ha dem i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Kakene oppbevares i kjøleskapet og er også fine å fryse.

Tips

♥ Bruk eggehviter og eggeplommer av 2 store egg til denne oppskriften.

♥ Mandelmakronene flyter litt utover under stekingen. Jeg synes at kakene blir finest om de får høy og fin fasong, derfor former jeg deigen som topper før stekingen.

♥ Det kan høres rart ut med vann i sjokoladekremen, og det kan sløyfes, men vannet gjør at sjokoladekremen blir litt mer fluffy i konsistensen selv om kakene serveres helt kalde. NAM!

♥ Det er viktig at kakene er frosne før de dyppes i den smeltede sjokoladen. Det forhindrer at smøret i sjokoladekremen smelter og blander seg med glasuren.

♥ Overtrekkssjokolade og bladgull fås kjøpt i kakeutstyrsbutikker.

♥ Kakene har meget lang holdbarhet, men bør oppbevares kaldt, slik at de holder fasongen og ikke blir klissete. Oppbevar kakene gjerne i fryseren, for de tiner meget raskt!

♥ Se også oppskrift på **Sarah Bernhardt-terte** og flere varianter av **Sarah Bernhardt i langpanne**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt