Sitronbiskvier



Ingredienser

Marsipanmakroner:
♥ 300 g ekte marsipan (se tips)
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 eggehvite

Sitronkrem:
♥ 150 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ 1/2 sitron (revet skall og presset saft)
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 dl melis

Hvit sjokoladetrekk:
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 1 ts delfiafett (se tips)

Fremgangsmåte

Marsipanmakronene:
Riv marsipanen grovt på rivjern. Ha dette i en food processor med hakkekniv og kjør dette sammen med sukker og eggehvite til en jevn og glatt masse.

Form marsipanmassen til 25 runde kuler som du legger på to bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kulene litt flate med fingrene og stek dem så midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter. Kakene er fortsatt myke når de er ferdigstekte, men skal ha blitt gylne i kantene.

Avkjøl kakene til de er helt kalde (se tips).

Sitronkremen:
Pisk sammen romtemperert smør, eggeplommen, vaniljesukker og presset saft og revet skall av den halve sitronen. Tilsett så melis og pisk til kremen er myk og luftig. Hvis du synes den virker for bløt, kan du sette den en stund i kjøleskapet.

Fordel så en klatt med sitonkrem på hver avkjølte marsipanmakron. Bruk en bred smørekniv, og form sitronkremen til en spiss topp oppå makronen.

Sett makronene i kjøleskapet over natten, så de blir helt kalde og sitronkremen stivner. Har du ikke tid til å vente så lenge, går det også an å sette brettet med makronene i fryseren et par timer.

Hvit sjokolade:
Smelt hvit sjokolade sammen med en liten klatt delfiafett i en skål over vannbad. Når sjokoladen er helt smeltet, tar du skålen bort fra varmen og avkjøler sjokoladen litt. Det er viktig at sjokoladen ikke er for varm, samtidig som den selvfølgelig ikke må være mer avkjølt enn at den fortsatt er helt flytende.

Ta så en og en makron ut av kjøleskapet (eller fryseren) og dypp i den smeltede hvite sjokoladen. Sett makronen deretter strakts tilbake i kjøleskapet (eller fryseren). Gjenta til alle makronene er dekket med hvit sjokolade.

Oppbevar makronene kjølig helt frem til servering. De er veldig fine å fryse og tiner raskt.

Tips

♥ Jeg har brukt ekte marsipan til disse makronene (lilla rull fra Odense). Denne marsipanen holder fasongen veldig bra under stekingen. Ikke bruk vanlig figurmarsipan, for den smelter ved oppvarming.

♥ Det er veldig viktig at makronene er helt kalde før du smører på sitronkremen, ellers smelter sitronkremen.

♥ Det er viktig at den hvite sjokoladen ikke er for varm når du dypper makronen i den, ellers vil den bare gli av sitronkremen. Dette skyldes at smøret i sitronkremen

smelter når den kommer i kontakt med sjokolade som er for varm.

♥ Det å smelte hvit sjokolade sammen med delfiafett gjør at den blir litt mer flytende og dermed lettere å dyppe makronene i. Alternativt kan du bruke populære, hvite "Candy Melts" som har veldig god vaniljesmak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronbiskvier