Enkle mandelmakroner med marsipan

Ingredienser



♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 2 eggehviter

Fremgangsmåte

Bryt marsipanen i mindre biter og ha dem i en food processor. Tilsett eggehvitene. Kjør dette sammen til en jevn og klumpfri mandelmasse.

Ha mandelmassen i en sprøytepose med rund sprøytetipp. Sprøyt ut små makroner på bakepapirdekket stekeplate.

Bruk pekefinger dyppet i vann til å varsomt dytte ned spissene slik at makronene blir flate på toppen.

Stek makronene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter, til de er gylne på overflaten.

Avkjøl makronene på platen før de flyttes over i en kakeboks.

Tips

♥ Du må bruke såkalt "ekte marsipan" i denne oppskriften, dvs. marsipan som har minst 50% mandelinnhold (lilla rull fra Odense). Figurmarsipan smelter ved steking, så det er avgjørende for et godt resultat at du bruker riktig type marsipan.

♥ For å unngå at makronene blir for mørke på undersiden, kan det være lurt å ha en ekstra (tom) stekeplate i bunnen av ovnen. Da vil denne platen beskytte noe for undervarmen.

♥ Mandelmakronene kan oppbevares i en boks i kjøleskapet. De er også fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-mandelmakroner-med-marsipan