

Makronsnitter

Med solbærmarmelade og fransk brie

Normale makronsnitter er lavet med hindbærmarmelade og kagecreme. Men denne version er super lækker

Makronmasse

250 g marcipan

500 g sukker

Røres sammen med kagespartel til der ikke er flere marcipanklumper.

Tilsæt æggehviter fra 5 æg et af gangen.

10 g Maizena i, til sidst.



Optø butterdejs plader og skær ca. 1 cm. af hver side. B1.

Pensel sider med lidt vand eller sammenpisket æg.

Læg strimlerne på siderne. B2.

Hak huller med en gaffel i midten af butterdejen.

Pladerne bages i ved 200 ° i 20-22 minutter, med over- og undervarme.

De kolde bunde fuldes i midten med solbærmarmelade.

Læg et tykt stykke fransk brie på.

Sprøjt makronmasse ovenpå, og drys med hakkede mandler.

Bages igen ved 200 ° i ca. 18 minutter med over- og undervarme midt i ovnen.

