Trøffelmakroner



Ingredienser

Makronbunner:
200 g mandler
200 g melis
2 eggehviter

Trøffelkrem:
100 g smør
100 g kokesjokolade
2 ss sterk kaffe
noen dråper romessens

Glasur:
150 g kokesjokolade
1 ts smør
2 ss kaffe

Pynt:
skåldede mandler

Fremgangsmåte

Stivpisk eggehvitene. Mal mandlene og bland med melis. Vend dette inn i eggehvitene.

Bruk to teskjeer og sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater. Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl makronene litt på platen før de forsiktig løsnes fra bakepapiret og avkjøles helt på rist.

Til trøffelkremen smeltes sjokoladen sammen med kaffe. Avkjøl litt. Rør smøret mykt og tilsett den smeltede sjokoladen og romessens.

Smør kremen i topper på hver kake. Sett kakene på et brett og plasser i fryseren i minst 1 time, til kremen har stivnet helt (se tips).

Smelt ingrediensene til glasuren over vannbad. Ta et par kaker ut av fryseren og dypp i sjokoladen. Bruk en smørekniv og jevn til glasuren i kantene. Pynt med en mandel og sett kakene på et brett i kjøleskapet.

Fortsett med resten av kakene. La kakene stå på brettet i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet. Deretter kan de has i en kakeboks med matpapir mellom lagene og oppbevares i kjøleskap eller fryser (se tips).

Tips

Det er meget viktig at sjokoladekremen på kakene er HELT stivnet før kakene dyppes i sjokoladeglasuren. Det er også lurt å bare ta et par kaker ut av fryseren om gangen, så de er helt iskalde når de glaseres. Da stivner sjokoladeglasuren raskt og resultatet blir finest!

Kakene må oppbevares i kjøleskapet eller fryser, ellers blir de klissete. Frosne kaker tiner raskt.

"Trøffelmakroner" har likhetstrekk med kakene som heter "Sarah Bernhardt" (se oppskrift på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/troffelmakroner