

# Små bærmazariner

Disse små søde kager er vildt nemme at lave, og så smager de skønt!

Opskriften er lånt fra Markus Grigo's bog "Grigos Hjemmebag", som er en super fin bog til gode og letlavede kager.

Rækker til 10 stk.

## Du skal bruge:

10 små portionstærteforme  
lidt blødt smør og mel til formene

100 g marcipan  
100 g rørsukker  
100 g usaltet blødt smør  
2 små æg  
25 g hvedemel  
20 g hakkede ristede mandler

## Fyld:

2 dl piskefløde  
Den slags bær du gerne vil bruge

## Sådan gør du:

1. Smør tærteformene med det bløde smør og drys mel over. Bank det overskydende mel af.
2. Rør marcipan og sukker sammen.
3. Tilsæt smøret lidt ad gangen.
4. Pisk æg let sammen og tilsæt det lidt ad gangen.
5. Vend til sidst mel og de hakkede mandler i.
6. Fyld tærteformene 3/4 fyldte.
7. Bag dem i ovnen ved 170 grader i 12-15 minutter. Hvis de mærkes bløde på toppen, er de ikke færdige og skal have længere tid.
8. Kagerne tages ud og vendes på hovedet, for at give dem en glat overflade. Kan evt. tages ud af formene.

9. Mens kagerne køles, piskes fløden til flødeskum, som sprøjtes over de afkølede kager.

Til sidst pyntes med bær.

Kagerne skal spises med det samme.