

Sarah Bernhardt

Den lille kage er en lille chokoladebombe af nydelse. Jo bedre chokoladekvalitet du vælger, jo bedre vil smagen også være. Super god som en lille snack til dine gæster... eller dig selv ☐

Du skal bruge:

Til markronerne:

2 æggehvider

180 g sukker

100 g marcipan

Til trøflen:

500 g fløde

325 g chokolade (ca. 57%)

Derudover ekstra chokolade til at overtrække kagerne med (køb rigeligt)

Sådan gør du:

1. Bland 1 æggehvide med sukkeret, til alt sukkeret er fugtigt og grødagtigt i konsistensen.

2. Ælt marcipanen igennem på bordet, imens du lidt efter lidt tilsætter sukermassen.

3. Den færdige marcipanmasse justeres med den sidste æggehvide, til du har en ensartet masse.

4. Sprøjt makronmassen ud på en plade. (Kagerne skal være ca. 5 cm i diameter).

5. Bag kagerne ved 175 grader i ca. 20 min. Den færdige makron skal være sej indeni, og ikke alt for tør.

Herefter laver du trøflen, som skal ovenpå makronerne.

6. Varm fløden op til kogepunktet og hak chokoladen imens.

7. Kom den hakkede chokolade op i fløden, og rør det sammen til en ensartet masse og al chokoladen er smeltet.

8. Kom cremen i en skål. Jo større overflade, jo hurtigere køler den af. Lad den køle af i ca. 2 timer på køl. Husk at lægge folie over cremen, og at folien skal helt ned og røre cremen, så der ikke dannes kondens.

9. Rør den afkølede creme med en grydeske, til den får en fast og smørbar konsistens. Smør trøflen på bagsiden af makronerne, så det danner en kegleform, og sæt derefter kagerne på køl.

Nu skal du smelte den ekstra chokolade, og altså temperere den:

10. Hvis du bruger fx 1 kg chokolade, starter du med at smelte 600 g over et vandbad, og finthakker de sidste 400 g. imens.

11. Chokoladen over vandbadet skal komme op på 43 grader, og må ikke overstige dette. Når den når denne temperatur, tager du chokoladen af vandbadet og tilsætter de resterende 400 g. chokolade.

12. Rør stille og roligt i chokoladen, indtil den når en temperatur på 27 grader.

13. Opvarm herefter chokoladen til 31 grader, og den er nu klar til brug.

14. Det sidste du skal gøre er at dyppe dine makronkager i chokoladen. Så er de klar! Du kan evt. vælge at pynte dem. På billedet har jeg brugt frysetørrede hindbær, som komplimenterer chokoladen super fint.