

Små makronkager med chokoladeganache og marmelade



Du kan selvfølgelig købe syltetøjet, men hvis du selv vil lave det, er det en god idé, at gøre det dagen før. Jeg laver også marcipanmassen, chokoladeganachen og afskaller nødder dagen før. Så er det hurtigere og mere overskueligt at lave kagerne færdige den dag de skal bruges ☺
Opskriften er inspireret af Blomsterbergs Trøffeldrømme og mine hindbærskiver.

Marcipanmasse

350 g marcipan
150 g sukker
80 g æggehvider

Hindbærmarmelade

250 g hindbær, frosne
2 spsk citronsaft
150 g sukker
2 tsk vaniljesukker
1 spsk rød melatin

Mælkechokoladeganache

200 g mælkechokolade
1,5 dl fløde
1 blad husblas

Pynt

300 g mørk chokolade 57%, tempereret

Ribsgele

Tørret hindbær

Hasselnødder, afskallede, hakkede

Hindbærmarmelade

Sæt hindbær, sukker og citronsaft over i en gryde ved svag varme.

Bland 1 tsk sukker med melatin og rør i gryden.

Lad det simre et par minutter.

Tag det af varmen og rør vanilje i. Køl helt af.

Chokoladeganache

Hak chokoladen.

Varm fløden op til kogepunktet og rør chokoladen i – rør til den er smeltet. Pres husblas fri for vand og pisk i. Kom massen i en skål og sæt i køleskabet til dagen efter.

Afskallede hasselnødder

Kom nødderne på en plade med bagepapir og sæt dem i ovnen på 200 grader 5 - 10 min til skallen krakkelere.

Tag dem ud og køl lidt af. Kom dem i et viskestykke og gnid skallerne af. Køl helt af og hak dem.

Makronmasse

Kom sukker og æggehvider i en skål, rør det sammen og lad det trække ca. 45 minutter, så sukkeret bliver opløst.

Kom marcipan i en foodprocessor og rør suktermassen i lidt efter lidt, til massen er ensartet.

Fyld kransekagemassen i en stor sprøjtepose med en stor stjernetyl i.

Kransekagemassen sprøjtes ud på en bageplade med bagepapir til cirkler på ca 3 cm i diameter. Halvdelen af kagerne drysses med hakkede hasselnødder.

Bag kagerne ved 200 grader til de er let gyldne i 9 - 10 minutter.

Afkøl på en rist.



Kagerne med nødder pensles med lidt lunet ribsgele og drysses med tørret hindbær – de skal bruges som toppen af kagerne.



Pisk chokoladeganachen lidt og kom den i en sprøjtepose og sprøjt på de kager der skal bruges til bund.

Kom toppene på og pres let.

Kom dem i fryseren 3 – 4 timer.

Temperer chokoladen og dyb kagerne i, så der er chokolade op til toppen af kagernes kant.

Opbevar på køl.

