

## *Biskvier a la Egeriiskager*



I øjeblikket ser jeg "Hela Sverige Bakar" og der er rigtig mange kager og brød jeg er blevet inspireret af.

Blå disse små "Biskvier" som er en makronbund med chokolade-smørcreme på. De er virkelig godt - vanedannende var der faktisk en der sagde da jeg havde bagt dem ☺

Jeg har valgt at komme chokolade i min creme, men du kan komme alle mulige smage i: lemon, vanilje, passionsfrugt, moste bær - du tager bage den smag du ønsker og kommer i grundcremen.

Opskriften jeg blev inspireret af har Johan Sörberg lavet ☺

### **Bunde**

280 g marcipan - groftrevet

1,5 dl sukker

2 æggehvider

### **Smørcreme**

150 g smør - blødt

300 dl flormelis

2 æggeblommer

### *Smag til smørcremen*

10 g kakao

75 g mørk chokolade

2 - 300 g mørk overtrækschokolade eller god chokolade der tempereres

### *Bunde*

Tænd ovnen på 190 grader.

Rør marcipan og sukker godt sammen i en foodprocessor. Tilsæt æggehvide lidt efter lidt til massen er blød og ensartet. Kom marcipanmassen i en sprøjtepose med en stor rund tyllé. Sprøjt cirkler på 3 - 4 cm i diameter på en plade med bagepapir.

Bag kagerne i 10 - 15 min til de er let gyldne. Køl helt af på en rist.



### *Chokoladesmørcreme*

Smelt chokoladen over vandbad og lad den køle af, mens du laver cremen.

Pisk smørret til det er helt blødt. Tilsæt flormelis lidt ad gangen og pisk ved lav hastighed til det er ensartet. Pisk så i ca 5 min ved høj hastighed.

Tilsæt kakao og den smeltede chokolade i og pisk til det er ensartet.

Vend kagerne med bunden op og smør cremen på med en paletkniv – smør dem op så det er små toppe. Der skal ikke alt for meget creme på. Sæt kagerne på køl mens du smelter chokoladen.



Smelt eller temperer chokoladen over vandbad og dyp forsigtigt kagerne i. Opbevar kagerne på køl i en lufttæt bølge.

