

Luksus makronsnitter

forklædt som tærter



Makronsnitterne med hindbær er virkelig luksus. De er søde og let syrlige, sprøde og bløde – helt fantastiske.

Mine forme er 9 cm i diameter og der bliver 8 – 10 tærter.

Hvis du har tid og lyst kan du lave syltetøjet selv – nederst i opskriften, har jeg skrevet hvordan.

Mørdej

150 g smør – blødt

100 g flormelis

1 æg

30 g mandelmel

250 g kagehvedemel

¼ tsk salt

Makronmasse

100 g marcipan - groftrevet

100 g sukker

50 g æggehvide



Fyld og pynt

Ca 200 g hindbærsyltetøj

Friske hindbær

Hvid chokolade

Mørdej

Rør smør og flormelis godt sammen med feks en grydeske. Tilsæt ægget og rør til massen er ensartet.

Tilsæt mandelmel, mel og salt, rør forsigtigt og stop så snart dejen hænger sammen.

Hæld dejen ud på bordet og saml den til en kugle, som trykkes let flad. Pak den ind i film eller en frysepose og læg den i køleskabet i mindst en times tid og gerne til dagen efter.

Drys lidt mel ud på bordet, rul dejen tyndt og beklæd formene med den.

Makronmasse

Rør marcipan, sukker og æggehvider godt sammen til massen er ensartet. Den skal røres ikke piskes. Kom massen i en sprøjtepose.

Samling

Tænd ovnen på 180 grader.

Smør et tyndt lag hindbærsyltetøj på de ubagte tærtebunde og fordel så makronmassen ovenpå syltetøjet.

Bag tærterne i 20 - 30 min til dejen er gylden.

Tag kagerne ud af formene og lad dem køle helt af på en rist.

Smør et tyndt lag hindbærsyltetøj på tærterne og pynt med hele friske hindbær og hakket hvid chokolade.

Server dem med det samme. De kan sagtens spises dagen efter, så er tærtebundene bare ikke helt så sprøde.



Hindbærsyltetøj

250 g hindbær

2 spsk citronsaft

150 g sukker

2 tsk vaniljesukker

3/4 spsk rød Melatin

Syltetøjet kan laves flere dage før det skal bruges.

Sæt hindbær, citronsaft og sukker over i en gryde ved svag varme. Bland 1 tsk sukker med melatin og hæld det i gryden under omrøring. Lad det simre et par min.

Tag af varmen og tilsæt vanilje. Køl helt af.

Kom i en sprøjtepose.

