



Sarah Bernhardt

Ingredienser

Mandelmakroner:

- 250 g mandler
- 3 dl melis
- 2 eggehviter (se tips)

Sjokoladekrem:

- 150 g smør
- 1,5 dl melis
- 2 eggeplommer (se tips)
- 2 ts kakao
- 2 ss vann (se tips)

Sjokoladeglasur:

- 200 g kokesjokolade
- 3 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Mal mandlene i kvern eller i food processor. Bland mandlene med melis. Rør inn eggehviten med en skje, til du får en jevn mandeldeig.

Fordel deigen i 36 jevnt store topper på bakepapirdekkede stekeplater (se tips). Stek mandelmakronene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl.

Til sjokoladekremen piskes først romtemperert smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommer, kakao og vann. Avkjøl kremen litt, slik at den får fin smørekonsistens.



Bruk en bred smørekniv, og smør sjokoladekremen på mandelmakronene slik at de får høy, rund fasong. Sett kakene på et brett og legg i fryseren til sjokoladekremen på kakene har stivnet (se tips).

Smelt kokesjokolade og delfiafett i en metallbolle over vannbad. Rør glasuren jevn.

Dypp de frosne kakene raskt i den smeltede sjokoladen slik at det legger seg et glasurlag utenpå sjokoladekremen. Sett kakene tilbake på brettet og ha dem i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Kakene oppbevares i kjøleskapet eller dypfryses (se tips).

Tips

Bruk eggehviter og eggeplommer av 2 store egg til denne oppskriften.

Mandelmakronene flyter littegrann utover under steking. Jeg synes at kakene blir tøffest om de får høy og fin fasong, derfor former jeg deigen som topper før steking.

Det kan høres rart ut med vann i sjokoladekremen, og det kan sløyfes, men vannet gjør at sjokoladekremen blir litt mer fluffy i konsistensen selv om kakene serveres helt kalde. NAM!

Det er viktig at kakene er frosne før de dyppes i den smeltede sjokoladen. Det forhindrer at smøret i sjokoladekremen smelter og blander seg med glasuren.

Kakene har meget lang holdbarhet, men bør oppbevares kaldt, slik at de holder fasongen og ikke blir klissete. Oppbevar kakene gjerne i fryseren, for de tiner meget raskt!

Se også oppskrift på "Sarah Bernhardt terte".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt>