

## *Små makronkager med hvid chokoladecreme og lemoncurd*



*Jeg laver mine kager over en eller to dage – det giver lidt mere ro for mig ☺ Lemoncurd kan sagtens laves en uge før den skal bruge og makronmasse og chokoladecreme laver jeg dagen før.*

### ***Makronmasse***

*300 g marcipan*

*125 g sukker*

*60 g æggehvider*

### ***Hvid chokoladecreme***

*2 blade husblas*

*125 g god hvid chokolade*

*3 dl piskefløde*

*Skal fra 1-2 citron*

### *Lemoncurd*

60 smør i små tern

150 sukker

3 citroner, saft og skal

3 æg

### *Pynt*

Citron, fintrevet skal

Ribsgelé

Mælkechokolade, tempereret

### *Makronmasse*

Sukker og æggehvider røres sammen i en lille skål, lad det trække ca. 45 minutter, for at opløse sukkeret.

Rør suktermassen i marcipanen lidt efter lidt, til massen er ensartet. Fyld kransekagemassen i en stor sprøjtepose med en stjernetyl i.

Kransekagemassen sprøjtes ud på en bageplade beklædt med bagepapir til små flade cirkler ca 3-4 cm i diameter.

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

Afkøl på en rist.



Halvdelen af kagerne pensles med en lille smule lunet ribsgelé og drysses med revet citronskal – de skal bruges som toppen af kagerne.

### *Hvid chokoladecreme*

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Hak chokoladen og kom den i en skål.

Varm fløden op til kogepunktet.

Hæld fløden over chokoladen lidt ad gangen og rør til chokoladen er smeltet. Rør revet citronskal i.

Vrid husblas fri for vand og rør i chokolademassen.

Kom film over og sæt på køl til dagen efter. Filmen skal helt ned på chokoladen, så der ikke dannes kondens.

### *Lemoncurd*

Kom sukker, æg, og citronsaft op i en gryde.  
Varm ved mellem varme indtil det bliver som en creme.  
Det må ikke koge. Det tager et par minutter.  
Når det er blevet cremet, så tag det af varmen.  
Tilsæt citronskal og smør.  
Rør rundt indtil smørret er smeltet og cremen tykner.  
Hæld det på et glas – evt gennem en sigte.  
Det kan holde sig i køleskabet en uges tid.



### *Samling af kagerne*

Pisk cremen let inden brug og kom den i en sprøjtepose.  
Sprøjt cremen på halvdelen af kagerne i en cirkel og kom lidt lemoncurd i midten. Læg toppen på og pres let.  
Sæt dem i fryseren 2 - 3 timer.  
Temperer chokoladen og dyp kagerne i så der er chokolade op til toppens kant.  
Opbevare kagerne på køl.



### *Tip:*

Lemoncurd kan bruges til at smøre på scones og boller i stedet for smør. Eller som fyld i eller som frosting på muffins, til mascarpone, i lagkager, i tærter med chokoladeganache m.m.