

Hindbærskiver



Dej

250 g smør
100 g flormelis
1 spsk vaniljesukker
1 æggeblomme
350 g mel

Hindbærsyltetøj

500 g hindbær
4 spsk citronsaft
300 g sukker
1 spsk vaniljesukker
1 ½ spsk rød Melatin

Makronmasse

250 g sukker
150 g marcipan
1-2 æggehvider

Pynt

Hasselnødder - finthakkede

Syltetøj - jeg laver det dagen før

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.



Dej

Rør smør, flormelis, vanilje og æggeblomme sammen - jeg gør det i en foodprocessor. Tilsæt mel og rør dejen sammen til den er ensartet.

Sæt i køleskab 1 time.

Marcipanmasse - jeg laver den dagen før

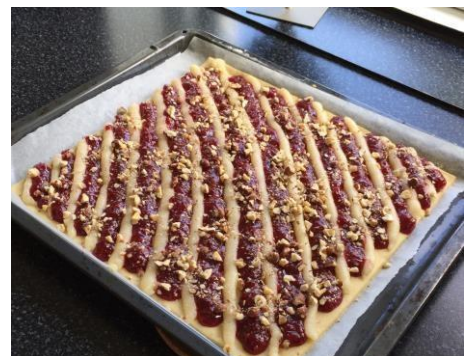
Riv marcipanen groft. Bland sukker og marcipan og tilsæt æggehvite til massen har en sprøjteklar konsistens. Kom det i en sprøjtepose.

Rul dejen ud, så den passer til en bageplade. Jeg synes, dejen er rigtig svær at flytte, så jeg ruller den først lidt ud på bordet og ruller den derefter færdig på bagepapiret. Prik med en gaffel.

Bag ved 200 grader i ca 8 min til den er let gylden.

Sprøjt makronmassen ud i skrå baner på hele dejen. Jeg havde lagt den i køleskabet så den var lidt svær at få ud af sprøjteposen. Næste gang vil jeg tage den ud et par timer før.

Sprøjt syltetøjet i mellemrummene mellem makronmassen,



Drys med hakkede hasselnødder og bag ved 200 grader ca 15 min til makronmassen er gylden.

Lad den køle lidt inden du skærer den i stykker. Jeg skar dem i stykker på 8 x 5 cm - det er et passende stykke synes jeg.

