

# Macarons med nutella og saltkaramel



## **Bunde**

170 g sukker

0,5 dl vand

110 g æggehvide

150 g mandelmel

150 g flormelis

25 g kakaopulver

## **Karameliserede hasselnødder**

50 g hasselnødder

25 g sukker

Nutella

Saltkaramel

### **Karameliserede hasselnødder**

Tænd ovnen på 190 grader.

Kom hasselnødderne på en plade med bagepapir og sæt i ovnen ca 10 min til skallerne krakkelerer.

Køl lidt af og gnid skallerne af i et viskestykke. Køl nødderne helt af og hak dem.

Smelt sukker på en pande til det er en gylden masse.

Rør nødderne godt i og hæld blandingen på et spækbræk med bagepapir.

Lad massen køle helt af og hak til mellemfine stykker.



### **Bunde**

Pisk halvdelen af æggehviderne stive med 30 g af sukkeret.

Kom det sidste sukker i en gryde sammen med vand og kog det op til det har en temperatur på 118 grader.

Pisk forsigtigt sukkerlagen ind i hviderne indtil du har en sej marengsmasse og massen næsten er afkølet.

Bland mandelmel og flormelis i en skål og bland det godt sammen.

Pisk resten af æggehviderne og kakaopulver i blandingen og fold nu marengsmassen i.

Bliv ved med at røre/folde til massen er blød og skinnende.

Kom massen i en sprøjtepose med rund tyl og sprøjt den på bagepapir i små cirkler.

Bank bagepladen hårdt i bordet, så luftboblerne kommer op til overfladen.

Lad dem stå på bordet en time, så overfladen tørre lidt.

Bag bundene i 10 - 12 min ved 150 grader.

Prøv at løfte en enkelt af papiret - løsner den sig er de færdige.

Lad dem køle helt af på en rist.



Kom nutella i en sprøjtepose og karamel i en anden.  
Klip spidserne af så der er et lille hul i hver pose.

Kom nutella, lidt karamel og hasselnødder på halvdelen  
af bundene og læg dem sammen med resten af bundene.

Opbevar kagerne i køleskabet i en lufttæt bølge.  
De kan også fryses.

