

# Mandelbiskvier med chokladkräm

Biskvier, eller rättare sagt makroner, är små franska mandelkakor som fransmännen älskar. Receptet är klassiskt, men här gör vi det mer spännande med lite essens och färg. Men de är lika goda utan smaktillsatser. Chokladälskaren kan smaksätta med 1,5 msk kakao som siktas med florsockret.



## RECEPT 30-40 biskvier

Gott till ett glas champagne.

### Biskvismet

400g florsocker

200g mandelmjöl (kan göras genom att skålla, skala och mala 250 gram mandel men går att köpa i välsorterade butiker och butiker med bakingredienser)

200g äggvita (4-6 äggvitor)

2 tsk citronsaft

60g strösocker

**Valfri smaksättning:** violessens + violett karamellfärg, passionsfruktessens och gul karamellfärg. De är lika goda utan smaktillsatser!

### Chokladkräm

200g mörk choklad, finhackad

1,5 dl vispgrädde

## GÖR SÅ HÄR:

Sikta florsocker och mandelmjöl. Vispa äggvitorna med citronsaften fluffiga, men ej styva. Häll ned strösockret och vispa tills massan är så styv att du kan vända på skålen utan att något händer. Vänd ned mandelsockret, blanda försiktigt så det blir jämnt. Dela ev. upp smeten, tillsätt färgämnen och essens. Lägg ungefär en tsk av massan på en silipat-, teflon eller bakpappersklädd ugnsplåt. Låt stå och torka i rumstemperatur ca 30 minuter. Baka i 175 grader. (Induktionsugn: sätt temperaturen på 160 grader, sätt in plåten och ställ ned värmen till 130 grader). Grädda 7-12 minuter tills makronerna höjt sig. De ska vara glansiga och höga utanpå och sega inuti. Låt svalna på plåten. Lossa försiktigt (om man har bakplåtspapper måste man ev. pensla baksidan med vatten för att få dem att lossa).

**Gör chokladkrämen:** Lägg den finhackade chokladen i en skål. Koka upp vispgrädden och häll den över chokladen. Rör tills chokladen smält. (Om det är fortfarande bitar kvar, kan man mycket försiktigt, på låg värme, värma upp chokladen i mikron). Lägg ihop dem två och två med chokladkräm emellan. Går fint att frysa!