

Makronkage

Opskrift til 16 stykker

Min mormors opskrift på verdens bedste makronkage. Det her er KAGEN i vores familie. Måske det også skal være den kage I altid får i jeres.

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

Bund

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 5 æggeblommer
- 320 g hvedemel
- 1/3 tsk. salt
- 2 tsk. bagepulver

Top

- 5 æggehvider
- 350 g flormelis
- 140 g tvebakker
- 4 tsk. mandelessens

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Rør smør, sukker og æggeblommer sammen med en elpisker til en luftig masse
3. Si melet og kom dette, salt og bagepulver ned til massen, rør rundt igen
4. Kom det i en form beklædt med bagepapir. Min form måler 25*20 cm. Det skal trykkes godt sammen. Det er ret tørt og smuldrende, men tryk dejen så godt sammen du kan, før den fordeles i fadet
5. Lav fyldet ved at komme tvebakkerne i en minihakker, så de knuses groft. Ikke helt til mel – men gerne så det er knust en smule groft. Du kan også komme dem i en frysepose og banke på dem med en kagerulle.
6. Pisk æggehviderne helt stive
7. Bland de stive æggehvider, de knuste tvebakker, flormelis og mandelessens i en skål. Hæld det over bunden

8. Bag kagen midt i ovnen til der ikke hænger dej ved, når du stikker i den – den skal have 20-30 minutter. Ovne er ret forskellige, men start med at tjekke efter 20 min.
9. Tag den ud og lad den køle af på køkkenbordet inden du kommer den i køleskabet eller fryseren. Den er bedst iskold. Den smuldrer også lidt når den lige er bagt. Men bare rolig, den skal nok sætte sig når den kommer på køl.