

# Mazarinkage med lemoncurd og hvid chokoladecreme

Opskrift til 12-14 stykker

## Ingredienser

### Mazarinkage

- 150 g blødt smør
- 150 g sukker
- 150 g marcipan
- 3 æg
- 50 g mel
- 1 godt nip salt

### Lemoncurd

- 1,5 økologisk eller usprøjtet citron
- 2 bæger med æggeblommer
- 100 g sukker
- 50 g smør

### Hvid chokoladecreme

- 150 g hvid chokolade
- 325 g flødeost naturel
- 100 g blødt smør
- 75 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker

## Sådan gør du

### **MAZARINKAGE:**

1. Start med at tage smør ud af køleskabet, så det bliver blødt. Tænd også for ovnen (varmluft) 180 grader.
2. Når dit smør er en smule blødt, kan du starte med selve kagen: pisk smør, sukker og marcipan sammen til en luftig masse. Lad blot smørret stå fremme til din frosting (her skal du nemlig også bruge blødt smør)
3. Kom æg, mel og salt ved og pisk let sammen.
4. Kom dejen i muffinsforme (jeg bruger som sagt nogle små forme) og fylder dem 3/4 op med dejen. Bag i midten af ovnen i 14-15 minutter. Det skal de små have, men hold øje med dem, for ovne er meget forskellige. De skal være gyldne på toppen, men endelig ikke tørre. Hvis du stikker i dem, må der gerne hænge lidt blød kage fast.

### **LEMONCURD:**

1. Riv citronskal fra 1/2 citron og kom i en gryde sammen med saften fra halvanden
2. Tilsæt æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.

3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af.

### **HVID CHOKOLADECREME:**

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad. Stil den til side, mens de andre ingredienser røres sammen.
2. Pisk flødeost, smør, flormelis og vaniljesukker sammen.
3. Pisk herefter den let afkølede chokolade i flødeoste-massen. Stil på køl i en times tid.

### **SAMLE, SAMLE:**

1. Smør lemoncurd ud på kagen
2. Smør eller sprøjt den hvide chokoladecreme på
3. Pynt evt med blomster og nyd et fantastisk stykke kage