



MAKRONER

Mandler og sukker blendes så fint som overhovedet muligt i en foodprocessor. Tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Stop så snart massen får konsistens som tyk havegrød - den må ikke flyde ud.

Den færdige makronmasse kommes op i en sprøjtepose med en lille glat tulle (1 cm i diameter). Massen sprøjtes ud på en bageplade beklædt med bagepapir i små runde kager, der har en diameter som en 2-krone.

Bages ved 125° i ca 18-20 minutter. Afkøles og opbevares i tætsluttende dåse.

Ivoire Chokolade Creme

Husblasen lægges i blød i ½ liter koldt vand i en ½ time. Chokoladen hakkes fint. Fløden bringes i kog og tages af varmen. Efter 5 minutter hældes den varme fløde over den finthakkede chokolade, og der røres til chokoladen er helt smeltet.

Husblasen knuges for vand og kommes direkte i chokolademassen. Rør godt. Passér gennem en sigte. Cremen afkøles helt i køleskab i minimum 2 timer eller gerne til næste dag.

Den iskolde creme piskes luftig med håndmixer og kommes i en sprøjtepose med stjernetulle. Cremen sprøjtes i smukke rosetter og hvid chokolade rives over. Opbevares på køl indtil servering.

VALRHONA

JIVARA LACTÉ & VALNØDDER COOKIES

250 g blødt smør

250 g sukker

1 knivsp. salt

2 æg

275 g hvedemel

1 tsk bagepulver

200 g grofthakkede valnødder

200 g grofthakkede Valrhona Jivara Lacté mælkechokolade

Blødt smør, sukker og salt røres luftigt.

Æggene tilsættes et ad gangen, mens der stadig røres.

Mel, bagepulver, grofthakkede valnødder og grofthakkede Jivara blandes godt og tilsættes den luftige masse.

Dejen sættes af i 18 stk. store kager på bageplade beklædt med bagepapir. Stil dem med god afstand, da de flyder ret så meget ud.

Bages ved 170° til de er ovldne - ca. 16-20 min.

