



1990

Nougat Orange Drøm

Opskrift til ca. 15 kager

MAKRONBUNDE

100 g ren, rå marcipan
300 g sukker
ca. 70 g æggehvider
(pasteuriserede)
10 g risbagemel

NOUGATCREME MED COINTREAU

375 g fløde 38 %
150 g blød nougat
25 g flødechokolade
30 g Cointreau

APPELSINKOMPOT

2 usprøjtede appelsiner
200 g sukker

PYNT

500 g tempereret flødechokolade
knuste hasselnødder

MAKRONBUNDE

Bland marcipan og sukker til en ensartet masse. Tilsæt æggehviderne lidt efter lidt, og tilsæt risbagemel til sidst. Fyld massen i en sprøjtepose, og sprøjt massen ud på en bageplade med bagepapir (ca. 5 cm i diameter). Bag makronbundene på en bageplade ved 170 grader i ca. 8-10 min. Lad makronbundene køle af.

NOUGATCREME MED COINTREAU

(Laves dagen før). Kog fløden op, og tilsæt den bløde nougat, flødechokolade og Cointreau til sidst. Rør, til massen er glat og ensartede. Dæk skålen til med film, og stil den på køl til næste dag.

APPELSINKOMPOT

Skær appelsinerne i små stykker. Kog dem op med sukkeret, og lad blandingen koge i ca. 5-10 min. Dæk gryden til med film, og stil den koldt.

SAMLING OG PYNT

Vend makronbundene med bunden opad, og fordel appelsinkompotten i midten af makronbunde. Pisk nougatcremen op, og fyld den i en sprøjtepose. Sprøjt cremen op på bundene. Stil kagerne koldt. Dyb kagerne i flødechokolade, når kagerne er afkølede, og drys kagerne med knuste hasselnødder.