

Marcipakage med Ameretto syltede kirsebær

Ingredienser:

Syltede kirsebær:

200 g Vand

200 g Sukker

140 g Amoretto likør

200 g Kirsebær (uden sten og stilk)

Fremgangsmåde:

Sukker og vand koges op og hældes over kirsebærrene, derefter tilsættes likøren og stilles på køl 1 uge.



Marcipankage:

100 g Marcipanmasse

100 g Sukker(1)

100 g Smør (blødt)

30 g Æggeblommer

20 g Hvedemel

70 g Æggehvider

30 g Sukker(2)

80 g Syltede Kirsebær

Fremgangsmåde:

Sukker(1) og marcipan masse blandes godt sammen, lidt efter lidt tilsættes smørret, derefter tilsættes æggeblommerne lidt efter lidt, til sidst vendes melet i massen.

Æggehviderne og sukker(2) piskes til marengs og vendes i marcipanmassen til sidst, sammen med kirsebærrene.

Massen fordeles i 6 muffins forme, der er godt smurt. Sættes i en forvarmet ovn på 160 °C i ca. 15-20 minutter. Når de kommer ud af ovnen vendes de med bunden i vejret og efter 5 minutter, kan formen tages af, de afkøles og sættes på frost.

Chokolade Ganache:

200 g Piskefløde

240 g Mørk Chokolade 55 %

20 g Honning

Fremgangsmåde:

Fløden og honningen koges op og hældes over chokoladen, derefter blandes den godt og er så klar til brug.

De frosne kager sættes på en riste og overtrækkes pænt med ganachen, når kagerne er tøet, pyntes de med hjemmelavet chokolade pynt.

Kagen kan evt. serveres med en Whisky karamelsovs

Whisky karamelsovs:

100 g Sukker karamelliseres i en gryde og 100 g Go Whisky tilsættes, det koges ind til en konsistens som sirup.