



Hindbærmazariner

Kagerne er så smukke, at man næsten ikke nænner at spise dem.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Vegetar

Ingredienser

10 personer

10 små portionstærteforme

Mazarindej

100 g marcipan

100 g rørsukker

100 g blødt smør

2 små æg

Korn af 1 stang vanilje

50 g hvedemel

Lidt smeltet smør og hvedemel til formene

Fyld

2 dl piskefløde

1 dl cremefraiche, 38 %

300 g hindbær

Opskrift og styling Lone Kjær

Foto Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 170 grader.
- 2 Riv marcipanen og rør den med rørsukker. Tilsæt smør lidt ad gangen og pisk. Tilsæt derefter æggene et af gangen, mens der piskes.
- 3 Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og kom vaniljestang i dejen sammen med hvedemel. Pensl formene med smeltet smør og drys med mel. Fyld massen i formene til de er tre fjerdedel fyldte. Bag kagerne i ovnen i ca. 15 minutter. Afkøl kagerne.
- 4 Pisk fløde og cremefraiche til en tyk skum. Dekorér kagerne med creme, evt. sprøjtet ud med en bollesprøjte - og top med hindbær.



Tip

De små mazariner - uden pynt - holder sig fint et par dage
i en beholder med låg.

Har du ikke små portionstærteforme, kan kagerne bages
som en stor kage i en tærteform. Beregn da lidt længere
bagetid.

