

Nemme Sarah Bernhardt-kager

20 - 24 stk.



for let øvede

● Op til 80 Min.

Ingredienser:

Fyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
2 ½ dl letmælk
Evt. lidt cognac eller cointreau

Bund:

20 - 24 makroner

Overtræk:

300 g mørk chokolade

Pynt:

Dr. Oetker Classic Violet Cake
Decoration

1 Fyld:

Bland posens indhold med 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.

2 Bund:

Kom den tilberedte Cake Mousse i en sprøjtepose. Stæk evt. makronerne med et par dråber cognac eller appelsinlikør. Sprøjt moussen på makronerne, og sæt dem i fryseren i ca. en time, indtil cremens overflade er iskold/frossen.

3 Overtræk:

Smelt overtrækschokoladen. Den skal være flydende og lun. Hold kagerne en ad gangen ind over skålen med smeltet chokolade. Tag lidt af chokoladen op på en ske, og hæld den over cremen, samtidig med at kagen drejes og derved overtrækkes helt med chokolade. Den overskydende chokolade vil samtidig løbe af.

Drys evt. med violet kagepynt eller krymmel, og opbevar kagerne i køleskabet.