

Sarah Bernhardt kager

Mangler du en lille hapser til kagebordet? Prøv disse lækre og utroligt nemme Sarah Bernhardt kager, hvor vi har givet dem et twist i smagen ved at tilsætte kaffe.

Sarah Bernhardt kager er en klassisk og meget delikat kage med en bund af makron, chokoladetrøffel, et overtræk af chokolade og eventuelt pyntet. Sammen med en kop varm kaffe er de to et perfekt makkerpar.

De klassiske kager har en virkelig rig chokoladesmag, hvor vi her har piftet dem op med et strejf af kaffe, for at give lidt kant til den søde kage. Eftersom du selv laver kagerne, kan du justere smagen, som du ønsker den. Skal der mere eller mindre kaffe i? Skal du have fat i større makroner eller bage dem selv, så kagen kan blive større? Vil du pynte med lidt malede bønner? Kun fantasien sætter grænser, god fornøjelse!



Ingredienser:

- 1,5 spsk. Instantkaffe, vi bruger vores grønne Classic Instantkaffe, økologisk og Fairtrade-certificeret, fordi den giver en blød og fyldig kaffesmag.
- 3 dl. piskefløde
- 140 g. mørk chokolade
- 1 ark husblas
- 24 makroner
- 300 g. mørk chokolade til overtræk
- Evt. Krymmel til pynt

Fremgangsmåde:

1. Læg husblassen i en skål med koldt vand
2. Kom instantkaffe og fløde i en gryde og varm det op til lige under kogepunktet.
3. Mens kaffefløden varmes, hakker du chokoladen. Tag gryden af varmen.
4. Vrid husblassen for vand og put den og hakket chokolade i flødekaffen, mens du rører rundt.
5. Hæld blandingen i en skål. Smag til om der er nok kaffesmag, ellers tilsæt mere instantkaffe. Sæt den på køl i 1-2 timer.
6. Læg makronerne på et stykke bagepapir. Pisk kaffecremen stiv og kom den i en sprøjtepose.
7. Sæt toppe af kaffecremen på hver af makronerne.
8. Sæt dem på frys.
9. Efter 15 minutter smelter du overtrækschokoladen.
10. Tag dine toppede makroner ud af fryseren og dyp dem i chokoladen.
11. Sæt dem til tørring på et stykke bagepapir.
12. Pynt eventuelt med lidt krymmel.