

Macron de grande

Hei mine fantastiske lesere. I dag har vært en så fantastisk dag. Håper dere har det bra.



Jeg får ofte spørsmål om hvilken kake jeg kan anbefal å bake til en bursdag og andre kakedager – en av mine klassiker er den store makronen, den faller alltid i smak. Og makroner er veldig populære – selv om denne bare ligner på en makron. Og fyllet er helt fantastisk – konditorkrem og masse jordbær. Du finner alle oppskrifter her på bloggen – link lenger nede også.

Men kom gjerne med andre ideer – eller fortell meg hvordan du laget denne hærlike kaken som du garantert kan ta med på de fleste festligheter.....sprø, seig, bær....krem og nytelse –

glutenfri og uten mandler.

Bare følg denne oppskriften og jeg lover dere kakelykke

Nettbakerens macron de grande

- 8 stk eggehvite
- 1 ts eddik
- 5 dl sukker
- 2 ts bakepulver

Jeg smører bollen med eddik da blir den helt ren og eggehviten pisker seg mye bedre opp. Husk at det skal kun være eggehvite i denne, så det må ikke komme noe plomme i. Ha rene hender når du skiller eggene da er du unngår du at det kommer fett i eggehviten.

Og husk at bollen også skal være helt ren og tørr – før du smører den inn med eddik. Da får du en fantastisk marrengs

Pisk eggehviten stive i noen minutter – massen skal være glatt og fin – nesten litt blank. Piskes den for lenge blir den porøs...ellers skiller seg litt, så pass på ☐

Bland bakepulveret med sukkeret – og ha litt og litt av denne blandingen i eggehviten mens de pisker. En god huskeregel er som jeg har nevnt før, når man tilsetter sukker/melis i eggehvite/plomme alltid litt og litt da unngår man at massen faller sammen, og den pisker seg mye bedre opp.

Nå skal dette piskes godt – full fart – til en luftig og glatt masse. Et lite baketriks er å snu bollen på hodet, og holder massen formen er den ferdig – perfekt. Så lett var dette. Du trenger ikke piske mere nå.

Av denne skal jeg lage en slik stor macron, men her uten mandler.

Jeg fant ut at det best er å bruke springformer, da den flyter

litt ut på bakepapiret. Du kan jo også prøve begge måtene og se hva du liker best. Ha fyllet i sprøyteposer, du kan kjøpe flergangsbruk eller engangs, jeg foretrekker disse engangsposene, de er helt geniale. Mange spør om utstyr så derfor bare anbefaler jeg. Jeg er ofte hos Cacas og de selger poser her i nettbutikken [Cacas](#)

Da fyller du bare massen oppi og sprøyter. Jeg fant ut at det beste var å sprøyte rundt og rundt, ca 22 cm – den flyter litt ut. Samme gjør du om du velger å bruke springform. Eller du kan bruke bare underlaget på springformene, altså bunnen, for den har en liten forhøyning – ha på bakepapir og sprøyt nesten ut til kanten – rundt og rundt – som en stor macron.

Gøy å forsøke litt forskjellig, vil gjerne se hvordan du lagde denne, tagg meg gjerne på Instagram @nettbakeren



Ovnen skal stå på 225 grader når du setter de inn – men så

skrur du ned til 100 grader og lar de stå i ca 1 1/2 time. Men følg litt med. De må ikke bli tørre, men dette kommer helt ann på hvor tykk du lager bunnen. De skal være seige, nesten våte inni og supersprø og crispy utenpå – og det blir de av denne oppskriften.

Jeg fyller dem med #konditorkrem som er laget av nypisket kremfløte og vaniljekrem, like deler blir en perfekt krem, oppskriften finner du her:

Pynt med jordbær langs siden – eller gjerne bringebær og jeg topper alltid med litt Callebaut, verdens beste sjokolade. Den finner du her hos [Cacas nettbutikk](#)



Og du må gjerne ha på syltetøy eller annet som er godt:) Og

pynt med masse bær og sjokolade Mmmmm

Ønsker dere alle en fantastisk bagedag og legg gjerne igjen en kommentar. Denne kaken er en deilig festkake ☐

