



Lakritsmakroner med vit choklad och citrontryffel

Ca 16 - 18 styck



Svårt



Ca 120 Min.



Chokladtryffel:

1 st Dr. Oetker Gelatinblad
3 dl vispgrädde
3 tsk Dr. Oetker Citronarom
200 g vit choklad grovhackad

Lakritsmakroner:

200 g mandelmassa
3 dl florsocker
Ca 3 - 4 tsk lakritspulver
1 st äggvita

Överdrag:

200 g vit choklad grovhackad

Dekoration:

Ca 2 - 3 msk Dr. Oetker
Lakritsflakes eller kakaopulver

- 1 Läg gelatinbladet i blöt ca 10 min i kallt vatten. Blanda grädde och citronarom i en kastrull och värm tills massan nästan kokar. Ta bort kastrullen från spisen. Ta upp gelatinbladet ur vattnet och rör ned det i grädden. Rör om tills gelatinet löst sig. Häll gräddblandningen över den vita chokladen och rör om tills chokladen smält. Rör till en slät smet. Täck massan med plastfolie och ställ i kylskåpet i minst 4 timmar.
- 2 Lakritsmakroner: Riv mandelmassan. Blanda med florsocker, lakritspulver och äggvita i en skål. Knåda till en slät smet och låt vila i kylan i en timme. Sätt ugnen på 175 grader.
- 3 Forma mandelsmeten till små kulor, ca 6 cm i diameter. Lägg kulorna på bakplåtspappersklädd plåt. Tryck till kakorna så de blir ca 1 cm tjocka. Grädda mitt i ugnen i 18-20 minuter tills de får en gyllene färg. Låt svalna på galler.
- 4 Vispa den kalla chokladkrämen med elvisp tills den är luftig. Fördela smeten på makronerna med en kniv och gör en liten kupol av choklad. Ställ kakorna i kylskåpet en stund.
- 5 Smält chokladen över vattenbad. Ta bort chokladen från plattan innan den smält helt och rör om tills chokladen är slät och har rumstemperatur. Doppa kakorna i choklad så de täcks helt. Pudra ev. lite kakao över kakorna innan de stelnar, eller strö saltlakritsflakes över kakorna om du vill ha extra mycket lakritssmak!

