



## SAFTIG MAZARIN

### MED FRISKE BÆR, BLOMSTER OG VANILJESNAPS

Sommeren igennem rundede kursisterne på Testrup Højskole festmiddagen af med denne lækre dessert!

#### DET SKAL DU BRUGE

Mazarin:

- 250 g saltet smør
- 250 g sukker
- 225 g marcipan
- 4 æg
- 60 g hvedemel
- 25 g smuttede, finthakkede mandler

Flødecreme:

- 0,5 l fløde (50%)
- 2 spsk vaniljesnaps\*
- 1 spsk flormelis

\*) Når du bruger vaniljestænger, kan du komme de tomte, kasserede stængler i en flaske med vodka og lade dem trække minimum tre uger. Desto flere tomte stængler du tilsætter, desto mere intens bliver smagen af vanilje i vodkaen. Man kan godt fylde ny vodka på stænglerne en enkelt gang, når første portion er drukket.

#### SÅDAN SKAL DU GØRE

Mazarin:

- Tænd ovnen på 180 grader (almindelig ovn)
- Pisk smør og sukker hvidt og luftigt
- Tilsæt marcipan og pisk kraftigt ind til marcipanen er blandet fuldstændigt med sukker og smør
- Tilsæt æggene et efter et og pisk godt mellem hvert æg
- Vend forsigtigt mel og finthakkede mandler i dejen og kom den derefter i en smurt bradepande (mellemstørrelse). Du kan vælge hvilken som helst form, men sørg for, at dejen ikke er tykkere end 3 cm.
- Bag i 30-40 minutter
- Afkøles helt før kagen skæres i passende stykker og anrettes

Flødecreme:

- Pisk fløden til blødt skum. Hold øje – det sker hurtigere end med almindelig fløde.
- Tilsæt vaniljesnaps og flormelis og vend forsigtigt rundt.

Tip: Ved anretning; brug de friske frugter og bær, der er i sæson og lad bellis fra græsplænen dale ned over fadet til sidst.