

Sportskage



Ingredienser:

Makronbund:

- 250 g marcipan
- 400 g sukker
- 4 æggehvider

Nougat:

- 60 g hasselnøddekerner
- 150 g sukker

Vandbakkelse:

- 100 g smør
- 2 dl vand
- 125 g mel
- 3 æg
- 200 g sukker (til lys karamel)
- 12 dl fløde

How to:

1. Riv marcipanen, bland med sukker og rør æggehviderne i
2. Fordel massen i en cirkel på 24 cm på bagepapir
3. Bag bunden i 25-35 min ved 175 grader og lad den køle
4. Rist hasselnødderne på en tør pande, til den brune hinde løsnes og gnid dem i et rent hviskestykke, til hinden ryger af

- 5. Smelt sukkeret på en pande, vend nødderne i og lad det afkøle på bagepapir**
- 6. Kog vand og smør op og rør melet i til det er en ensartet masse**
- 7. Lad blandingen afkøle og rør æggene i et ad gangen**
- 8. Kom dejen i en sprøjtepose og sprøjt den ud i ca 2 cm store kugler**
- 9. Bag dem ved 180 grader i 25 min og lad dem køle**
- 10. Smelt sukkeret og lad det gyldne lidt**
- 11. Dyp vandbakkelseerne i karamellen og lad dem tørre**
- 12. Hak nougaten, pisk fløden til skum, tag 1/3 fra til pynt og vend nougaten i resten af flødeskummen**
- 13. Fordel nougatcremen i en bue over makronbunden og pynt med flødeskum og karameliserede vandbakkelseer**