

N° 31

APPELSIN MAZARIN

Serveret med Clairette de Die GT fra Domaine Raspail de la Mûre

Ingredienser:

20 personer

300 g marcipan
300 g sukker
300 g smør
6 hele æg
6 spsk hvedemel
3 økologiske appelsiner

Sådan gør du:

Appelsinerne skylles grundigt, skæres i både med skallen på, fjern eventuelle kerner.

Hvis der er meget hvid inder skal kan det evt. reduceres lidt.

Hak derefter appelsinerne fint i en foodprocessor, hæld mosen i en gryde og tilsæt 100 gr sukker koges igennem ved svag varme ca. 15 min, tilsæt evt. en anelse vand hvis du har indtryk af at det brænder på. Afkøl massen.

Arbejd marcipan, 200 gr sukker og smør sammen til en homogen masse

Rør æggene i et ad gangen, efter hvert æg tilsæt et par spsk hvedemel. Rør let, konsistensen skal være som en tyk creme

Den afkølede appelsinmasse røres i marcipanmassen.

Det hele bredes ud på en bradepande beklædt med bagepapir.

Bages ved 180° i 15-20 minutter.

Pyntes evt. med lidt spredt chokolade

Serveres med cremefraiche og drys af tørrede blomster og valnødde balsamico

