Oppskrift

# Sarah Bernard



Sarah Bernard er små kaker som passer perfekt som julekake. Med knuste frysetørkede bringebær eller gullpynt blir resultatet ekstra fint.

Denne oppskriften på Sarah Bernard rekker til ca. 25 stk.

1

## Slik gjør du

Rør sammen eggehvite og sukker. La blandingen stå en halv times tid til sukkeret har løst seg opp.

2

## Lag kakebunn

Kna eggehviten inn i marsipanen til en jevn deig. Bruk en sprøytepose og sprøyt ut små kaker (med en diameter på ca. 5 cm) på et stekebrett kledd med bakepapir.

Stek kakene ved 200 grader i ca. 8 minutter. De skal være myke i midten. Avkjøl på rist.

3

## Lag krem

Visp smøret lyst og luftig. Visp inn eggeplommer, melis og kakao. Spe med melk / fløte til passe konsistens.

Fyll kremen over i en sprøytepose og sprøyt fine kremtopper på hver mandelbunn.

## 4

## Avkjøl og dypp i sjokolade

La kakene få stå i minst en times tid i kjøleskapet eller i fryseren før du dypper dem i smeltet sjokolade. Sett de straks over på en rist slik at overflødig sjokolade renner av.

Dryss på eventuell pynt før sjokoladen stivner. Oppbevar kakene kjølig.

**Tips!** Topp gjerne med knuste frysetørkede bringebær eller sølvpynt, så blir resultatet ekstra fint.

## Ingredienser

### Mandelbunn

| | |
|---|---|
| Eggehvite | 2 stk |
| Hvitt sukker | 80 g |
| Marsipan | 300 g |

### Sjokolade smørkrem

| | |
|---|---|
| Romtemperert smør | 220 g (meierismør) |
| Melis | 400 g |
| Eggeplomme | 2 stk |
| Kakao | 60 g |
| Fløte | 0,5 dl |

### Sjokoladetrekk

| | |
|---|---|
| Mørk sjokolade | 200 g (smeltet) |
| Bringebær | (fryste) |

### Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya