

# Mazarin m. hindbær og marengs

Mandag 15. januar 2024

## Ingredienser

150 gr, smør  
150 gr. sukker  
150 gr. marcipan  
3 æg  
50 gr. mel  
  
200 gr. hindbær  
3 spsk. sukker  
  
Marengs  
3 Æggehvider  
150 gr. sukker

## Fremgangsmåde

Riv marcipanen groft, pisk den sammen med sukker og smør.

Pisk æggene i et af gangen, sigt melet i og rør forsigtigt rundt.

Bages i en springform, der er smurt med smør og drysset med sukker.

Bages 175 grader i ca. 30 minutter

Hindbær koges op med 3 spsk. Sukker.

Når bærrene er møre tages de op og væsken koges ind.

Til sidst blandes det og afkøles.

### Marengs

Æggehviderne piskes stive og sukkeret tilsættes lidt af gangen.

Dette skal gøres lige før servering ellers falder marengsen sammen.

Hindbærrene lægges på kagen, marengsen ovenpå.

Derefter brændes den med en gasbrænder.

Det kan også gøres i ovnen