



LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos

Lekkur klassikari í nýggjum klæðum

MYND: INNA TÖRNROOS

FYRST KOMU **MUFFINS**, SÍÐANI **CUPKAKES** OG NÚ ER TÍÐIN KOMIN AT **BJÓÐA MACARONES** VÆLKOMNUM Á **KAKUFATIÐ**. MACARONES ERU **IKKI** EIN NÝGGJ UPPFINNING. TÆR VÓRU **LONGU** Á FØTUNUM FYRI **100-TALS** ÁRUM SÍÐANI, **MEN** ERU VORÐNAR **VÆLUMTÓKTAR** AFTUR, SÍÐANI KVINNURNAR Í »**SEX AND THE CITY**« OG **MARIE ANTOINETTE**, Í FILMINUM VIÐ SAMA NAVNI, **ÓTU** HESAR LEKRU **KØKURNAR**



Macarones eru ein fragd fyrri eygað, og er tað óivað eisini ein av grundunum til at tær eru vorðnar so vælumtóktar.

Søgan um macarones fer líka aftur til renessansuna í Italia, og tað sigst, at kakurnar vóru vælumtóktar í Venedig. Men seinastu hundrað árinu eru tað fransmenn, ið hava etið mest av hesum lekru, litríku køkum.

Bakriið Ladurée í París byrjaði við køkunum einaferð fyrst í 1900-talinum, og enn tann dag í dag selur bakariið 15.000 macarones dagliga.

Ein av loynidómunum aftanfyrri hesa succé er, at macarones kunnu gerast í so ymiskum smakkum – og litum – so at øll kunnu finna sína yndis macaron.

Tað eru hundraðtals ymiskar uppskriftir uppá macarones at finna. Vit á Vikuskiftinum royndu hesa niðanfyrri. Gamaní gjørdust tær ikki serliga slættar, men tær smakkaðu sera væl.



Onkur sigur kanska – makrónir – tær hava vit kunna keypt í føroyskum handlum í nógv ár... Og jú, hesar trendy smákakur hava tað til felags við makrónur, at tað eru mandlur og eggjahvíti í. Men meðan makrónur eru óslættar, er eitt av krøvunum fyrri at fáa perfektar macarones, at tær skulu vera heilt slættar ... (ein ikki heilt einføld uppgáva vísti tað seg.)

At bíta í eina macaron skal vera, sum tá eitt eggjaskal brotnar. Marengsið skal hava eina harða skorpu, og síðani skal man koma inn á bleyta smørkreimið, ið liggur ímillum tær báðar kakurnar.

Macarones (høvuðsmyndin) (20-24 stk.)

100 g av mandlum
3 dl av florsukri
3 eggjahvitar

Smakur til sjokolátamacarones:
2 súpsk. kakao

Smakur til sitrónmacarones:
1 sitrón, rivið skal

Flys og hakka mandlurnar sera smátt, tað skal næstan bara vera mandlupulvur. Blanda mandlurnar saman við florsukrinum og tí, tú vilt hava tinar macarones at smakka av. Píska eggjahvítarnar stívar og blanda síðani varliga alt saman. Skeiða tær á bakipapír og baka á tveimum plátum. Baka báðar pláturnar samstundis og so nær miðjuni á ovninum, sum gjørligt. Baka á 150 hitastigum í 30 minuttir. Skift bakipláturnar um, so tær skifta pláss, eftir 15 minuttir og baka í 15 minuttir aftrat. Lat køkurnar kólna.

Fylla til sjokolátamacarones:

50 g av smøri
1 eggjablomma
1,5 dl av florsukri
1 appelsin, rivið skal
1 súpsk. pressað appelsinsaft
2 súpsk. kakao

Fylla til sitrónmacarones:

50 g av smøri
1 eggjablomma
1,5 dl av florsukri
1 sitrón, rivið skal
1 súpsk. pressað sitrónsaft

Píska smørið, eggjablommuna, florsukrið og tað, tú vilt hava tinar macarones at smakka av. Legg fylluna ímillum tvær kakur, umleið ein tsk. til hvørja kaku.

Tipp

At lata eggjahvítan standa frammi nakrar tímar, áðrenn tú bakar, ger tað lættari at fáa høgur og slættar køkur.