

# MARCIPANKAGE

*med amarettosyltede kirsebær*



## INGREDIENSER

### Syltet kirsebær

2 dl vand  
200 g sukker  
140 ml amaretto likør  
200 g kirsebær (uden sten og stilk)

### Marcipankage

100 g marcipanmasse  
60 g sukker  
40 g brun farin  
100 g blødt smør  
2 æg  
40 g hvedemel  
80 g syltede kirsebær

### Chokoladeganache

2 dl piskefløde  
240 g mørk chokolade 55%  
20 g honning

## FREMGANGSMÅDE

6 stk.

### Syltet kirsebær

Sukker og vand koges op og hældes over kirsebærerne og amarettolikøren tilsættes. Blandingen sættes i køleskabet i en uge.

### Marcipankage

Sukker, brun farin og marcipanmasse blandes godt sammen lidt efter lidt. Smørret tilsættes og derefter ét æg af gangen. Melet vendes i til sidst.

Snit kirsebærerne og vend dem i massen. Massen fordeles i 6 muffinforme, der er godt smurte. Sæt dem i en forvarmet ovn på 160°C og bag dem i ca. 15 til 20 minutter.

Når de kommer ud af ovnen vendes de med bunden i vejret og efter fem minutter kan formen tages af. Kagerne afkøles og sættes på frost i en halv time.

### Chokoladeganache

Fløde og honning koges op og hældes over chokoladen. Det hele blandes godt og er nu klar til brug.

Dyp de halvfrosne kager i ganachen. Hold kagen på hovedet i 5 sekunder, så ganachen sætter sig. Vend dem om og pynt med hjemmelavet chokoladepynt.