

## SMÅ CHOKOLADE- MAZARINER MED APPELSIN

Ca. 16 minimazariner

**MAZARINER:** 100 g marcipan • 100 g sukker • 100 g blødt smør • 2 æg • 30 g mel • 10 g kakaopulver • ½ usprøjtet appelsin • **CHOKOLADEGANACHE:** 150 g mørk chokolade • 1½ dl piskefløde

### TRIN 1

Riv marcipanen groft, og kom den i en skål. Tilsæt sukker og smør, og pisk det hele sammen. Pisk æg i 1 ad gangen.

### TRIN 2

Rør mel og kakaopulver i. Riv appelsinskallen fint, og rør den i – gem en smule til pynt.

### TRIN 3

Fordel dejen i minimuffinforme, og bag kagerne i ca. 15 minutter ved 175°. Lad kagerne køle helt af.

### TRIN 4

Lav imens chokoladeganachen: Hak chokoladen fint, og kom den i en skål.

### TRIN 5

Bring fløde i kog i en kasserolle, og hæld den over chokoladen. Rør energisk i midten af skålen, indtil massen samler sig og får en blank overflade. Kom ganachen i køleskabet i ca. 1 time, så den tykner, men stadig er sprøjtebar.

### TRIN 6

Kom ganachen i en sprøjtepose med stor stjernetyl, og sprøjt stjerner ud på de afkølede kager. Pynt med lidt revet appelsinskal.

**TIP** Har du ikke en stjernetyl, kan du smøre lidt ganache på toppen af hver kage med en ske eller kniv. Det giver kagerne et lidt mere fladt look, men når den revne appelsin kommer på, ser det stadig flot ud. Du kan også lave kagerne i almindelige muffinforme. Så bliver der 8-10 stk. De skal bage ca. 5 minutter længere. Se flere opskrifter på julekager på [isabellas.dk/julekager](http://isabellas.dk/julekager).

