

# Makrontærte med dessert kirsebær og kanelfløde.

(6-8 personer)

Ingredienser:

**Makrontærte:**

4 æggehvider 10

50 g sukker 125

250 g knuste makroner 675g

72 g hvedemel 180g

125 g smeltet smør 325

380 g **Kolding Dessert Kirsebær usødede** (afdryppede)

1 spsk mandelflager.

**Kanelfløde:**

1 dl piskefløde

1 tsk stødt kanel

1 spsk flormelis

1 dl creme fraiche

**Makrontærte:**

Pisk æggehviderne stive tilsæt sukker og pisk til marengs.

Vend knuste makroner og hvedemel i.

Smeltet, afkølet smør vendes forsigtigt i marengsen.

Vend de afdryppede kirsebær i marengsdejen og kom den i en tærteform,  
evt. beklædt med bagepapir.

Drys med mandelflager og bag kagen ved 160° C i ca. 1 time.

**Kanelfløde:**

Pisk fløde, kanel og flormelis luftigt og pisk til sidst creme fraiche i.

Kagen serveres lun eller kold med kanelfløde til.

Næringsindhold pr. 100g.

Energi: 1130 KJ / 270 kcal

Protein:	5%
Kulhydrat:	37%
Fedt:	58%

150° C i ca  
50 min