



mel-compagniet

Frangipane



Recept

Mazarinmasse:

1,500 g Dawn frangipan
1,000 g Sukker
1,000 g Blød røremargarine
0,800 g Æg
0,300 g Vand

Fransk Frangipane kage

1,000 g Dawn frangipan
0,300 g Smør
0,270 g Vand
0,250 g Æg

Fremgangsmåde

Frangipan, sukker og røremargarine røres kun lige sammen, æg og vand tilsættes lidt efter lidt til en ensartet masse.

Rør smøret, bland Frangipan, vand og æg. Tilsæt den rørte smør, rør 1 minut i lav gear, derefter 1 minut i mellem gear med spartel.