

## Blomme- marcipankage med amaretto creme

175 gr marcipan

175 gr sukker

175 gr smør

3 stk æg

125 gr hvedemel

1 spsk Amaretto

10 stk små blommer

portionsforme og smør

2 1/2 dl piskefløde

1/2 bdt mynte eller

citronmelisse

1 spsk Amaretto

æggehvider

sukker til at vende blade i

75 gr sukker

1 dl vand

korn fra 1 vaniliestang

Marcipan og sukker blendes godt, tilsæt smør i små tern af nogle gange, kom æggene i et af gangen, vend sigtet mel i og smag til med Amaretto.

Smr portionsforme og fordel dejen. Vask blommer de skæres i både, stik 4 både ned i hver portion dej. Bages ved 180 g i ca 25-30 min, afkøles.

Kom resten af blommerne i en gryde koges ned med vand, sukker & vaniljekorn, kog blommerne til de bliver grødet, sigt dem og kog væsken ned til det bliver sirup.

### Creme.

Piskefløden piskes let og smages til med amaretto, pluk nogle blade fra urterne, rør æggehvider let, vend bladene i, lad dem dryppe af, vendes i sukker, kommes på bagepapir og lad dem tørre i ovnen ved 100 grader til de er sprøde. Hak resten af urterne fint vendes i cremen.

