

## **SARAH BERNARD**

(ca 25-30 stk)

125 g mørk chokolade  
125 g blød nougat  
1 ½ dl piskefløde  
1 pose små makroner  
1 pose overtrækschokolade  
lidt kandiserede violer  
lidt cognac

Piskefløden bringes i kog, chokolade og nougat smeltes heri.  
Dette stille køligt indtil det får en fast cremet konsistens – rør i cremen med mellemrum.  
Smag cremen til med cognac og top den på makronerne.  
Overtræk dem med flydende overtrækchokolade  
og giv dem et drys med kandiserede violer inden chokoladen når at stivne.

Kagerne opbevares bedst i fryseren, da makronerne så beholder deres sprødhed.