



# Macaroni s kremom od marakuje

🕒 160–180 Min   

## Priprema

- 1 Pomiješajte bademe i šećer u prahu i prosijte 2-3 puta. Sve grublje komponente izdvojite i što sitnije samljite. Ponovno prosijajte samljevenu smjesu dok ne nestanu grube komponente.
- 2 Pomiješajte bjelanjke, šećer i sol u čistoj zdjeli i tucite pjenjačom ili kuhačom oko 5 minuta dok ne postane kremasto. Obojite po želji jestivom bojom.
- 3 Polako umiješajte smjesu badema. Nastavite preklapati cca. 5 minuta dok se ne stvori sjajna masa koja teško pada sa žlice. Napunite u vrećicu s perforiranim nastavkom (8 cm).
- 4 Dva pleha obložite silikonskim podlogama za pečenje i izrežite krugove jednake veličine (3 cm) s dovoljnim razmakom između. Ostavite da se suše na sobnoj temperaturi oko 30 minuta.

**SAVJET:** Kao alternativa silikonskoj podlozi za pečenje može se koristiti i papir za pečenje.

- 5 Zagrijte pećnicu na 150 °C.
- 6 Plehove s macaronima pecite jedne za drugim na drugoj rešetki pećnice odozdo oko 15 minuta.
- 7 U međuvremenu, za nadjev, zakuhajte sok od marakuje pomiješan s pulpom mahune vanilije, muškatnim oraščićem i kardamomom i nakon toga nakratko maknite s vatre. Dodajte sitno nasjeckanu bijelu čokoladu i miješajte dok se potpuno ne otopi. Sada dodajte maslac i ponovno promiješajte. Ohladite ganache oko 60 minuta.
- 8 Stavite ganache od marakuje u vrećicu s bilo kojim nastavkom i nanesite kremu na polovicu ohlađenih macarona. Na kraju spojite macaronse zajedno koristeći preostalo tijesto.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

za Macaron tijesto:

|          |   |
|----------|---|
| 100 g    | Bademi, blanširani i vrlo sitno mljeveni            |
| 100 g    | Šećera u prahu                                      |
| 90 g     | Šećera  |
| 90 g     | Bjelanjaka (3 jaja)                                 |
| 0.5 tsp. | Jestiva boja po vašem izboru (npr. žuta ili zelena) |
| 1 Pinch  | ♦ Morska sol gruba                                  |

Za ganache od marakuje:

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 100 ml      | Sok od marakuje                  |
| 250 g       | Bijele čokolade                  |
| 30 g        | Maslaca                          |
| 0.5 žličica | ♦ Muškatni oraščić mljeveni      |
| 0.5 žličica | ♦ Kardamom mljeveni              |
| 0.5 kom     | ♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić |

