



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

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 pjenjačem ili kuhačem 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 nanosite kremu na polovicu ohlađenih macarona. Na kraju spojite macaronse zajedno koristeći preostalo tijesto.

