

Macarons mit Passionsfruchtcanache

160—180 Min

Zubereitung

1 Mandeln und Puderzucker mischen und 2-3-mal durchsieben. Alle gröberen Bestandteile aussortieren, nochmals feiner mahlen und sieben.

2 Eiweiß, Kristallzucker und Salz in eine fettfreie Schüssel geben und mit dem Rührbesen des Handmixers oder in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem cremigen Eischnee aufschlagen. Mit der Lebensmittel-Gelfarbe beliebig einfärben.

3 Das Mandelgemisch auf dreimal zugeben und jeweils mit einem Teigspatel gut untermischen. Ca. 5 Minuten lang weiterrühren, bis eine glänzende, zähflüssige Masse entsteht, welche schwer reißend vom Löffel fällt. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 8 cm) füllen.

4 Zwei Backbleche mit je einer Silikonbackmatte bedecken und mit etwas Abstand zueinander gleichmäßig große Tupfen (ø 3 cm) aufspritzen. Von unten leicht gegen die Bleche klopfen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten antrocknen lassen.

TIPP: Alternativ zur Silikonbackmatte kann auch Backpapier verwendet werden, als Schablone können auf die Rückseite Kreise in Größe einer 2 Euromünze aufgemalt werden.

5 Backrohr auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6 Die Bleche mit den Macaronschalen nacheinander auf zweiter Schiene von unten ca. 15 Minuten backen.

7 Währenddessen für die Füllung Maracujasaft mit dem Mark der Vanilleschote, Muskatnuss und Kardamom aufkochen und vom Herd nehmen. Fein gehackte Schokolade zugeben und solange vermischen, bis sich alles gelöst hat. Butter zugeben und untermischen. Die Canache ca. 60 Minuten zum Festwerden kaltstellen.

8 Die Passionsfruchtcanache in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und je zwei ausgekühlte Macaronschalen mit der Creme zusammensetzen.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Macaronschalen

100 g	Mandeln, blanchiert und sehr fein gemahlen
100 g	Puderzucker
90 g	Kristallzucker, fein
90 g	Eiweiß (Eiklar von ca. 3 Bio Eiern)
0.5 TL	Lebensmittel-Gelfarbe nach Belieben (z.B. gelb oder grün)
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Passionsfruchtcanache

100 ml	Maracujasaft
250 g	Kuvertüre, weiß, fein gehackt
30 g	Butter, weich
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
0.5 TL	Cardamom gemahlen
0.5 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz