

Makrónky s marakujovou polevou ganache

160—180 Min

Príprava

1 Zmiešajte mandle a práškový cukor a 2 – 3 krát preosejte. Všetky hrubšie zložky oddeľte a pomeľte čo najjemnejšie. Mletú zmes znova preosejte, kým nezostanú žiadne hrubé časti.

2 Zmiešajte vaječné bielka, kryštálový cukor a soľ v čistej miske a metličkou ručného mixéra alebo kuchynského robota šľahajte približne 5 minút do krémova. Dofarbite pomocou gélového potravinárskeho farbiva na požadované farby.

3 Lopatkou postupne na 3-krát vmiešajte mandľovú zmes. Pokračujte v premiešavaní približne 5 minút, kým sa nevytvorí lesklá, viskózna hmota, ktorá len ťažko spadne z lyžice. Naplňte do cukrárskeho vrecka s perforovanou špičkou (ø 8 cm).

4 Do dvoch plechov na pečenie vložte silikónovú podložku na pečenie a vytláčajte rovnomerne veľké kolieska (ø 3 cm) s dostatočnými medzerami. Plechy zospodu zľahka poklepte a nechajte sušiť pri izbovej teplote približne 30 minút.

NÁPOVEDA: Namiesto silikónovej podložky na pečenie môžete použiť aj papier na pečenie. Rovnomerné vytláčanie hmoty vám uľahčí použitie šablóny vo forme obkreslených 2-eurových mincí na zadnej strane papiera na pečenie.

5 Predhrejte rúru na 150 °C (horný/spodný ohrev).

6 Plechy s makrónkami pečte jeden po druhom asi 15 minút na druhej mriežke odspodu.

7 Medzitým si na prípravu náplne rýchlo priveďte do varu šťavu z marakuje zmiešanú s dužinou z vanilkového lusku, muškátovým orieškom a kardamómom a potom zložte zo sporáku. Pridajte jemne nasekanú čokoládu na polevu a miešajte, kým sa úplne neroztopí. Pridajte maslo a znova premiešajte. Polevu ganache dajte do chladničky približne na 60 minút, aby stuhla.

8 Marakujovú polevu ganache dajte do cukrárskeho vrecka s akýmkoľvek typom špičky a vytláčajte krém na polovicu vychladnutých makróniek. Nakoniec makrónky spojte s druhými polovicami.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na makrónkové cesto

100 g	Mandle, blanšírované a veľmi jemne pomleté
100 g	Práškový cukor
90 g	Kryštálový cukor, jemný
90 g	Vaječný bielok (bielok z približne 3 organických vajec)
0.5 ČL	Gélové potravinárske farbivo podľa vlastného výberu (napr. žlté alebo zelené)
1 Štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na marakujovú polevu ganache

100 ml	Šťava z marakuje
250 g	Poleva, biela, jemne nasekaná
30 g	Maslo, zmäknuté
0.5 ČL	Muškátový orech mletý
0.5 ČL	Kardamóm mletý
0.5 ks	Vanilka Bourbon