



Makrónky s marakujovou polevou ganache

🕒 160–180 Min   

Príprava

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na makrónkové cesto

100 g	Mandle, blanširované 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

- 1 Zmiešajte mandle a práškový cukor a 2 – 3 krát preosejte. Všetky hrubšie zložky oddel'te a pomel'te 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 krémo. Dofarbte 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 vrečka s perforovanou špičkou (ø 8 cm).
- 4 Do dvoch plechov na pečenie vložte silikónovú podložku na pečenie a vytlačajte 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 vytlačanie 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 prived'te 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 vrečka s akýmkoľvek typom špičky a vytlačajte krém na polovicu vychladnutých makróniek. Nakoniec makrónky spojte s druhými polovicami.

