

NajPečenie



Mandľové macarons s čokoládovým krémom

Krásne žltučké makaróny od profesionálky Jožky Zaúkolcovej.

Potrebuje:

100 g	bielky
200 g	cukor kryštálový
120 g	mandle blažirované mleté
50 g	cukor práškový
50 ml	voda
150 g	čokoláda horká
40 g	maslo
80 g	smotana na šľahanie 33%
30 g	pomarančový sanquick
20 ml	Pomarančový likér

Postup:

Mandľové bezé - bielky a 2/3 cukru kryštálového vyšľaháme. 1/3 cukru a vodu uvaríme na 116 °C (skúška na retiazku). Horúci cukor vlejeme do bielkového snehu a ešte krátko šľaháme. Potom primiešame mleté mandle s preosiatym práškovým cukrom. Pomocou cukrárskeho vrecka a hladkej trubičky nastriekame na plech pokrytý papierom malé bezé. Pri teplote 130 °C sušíme (13min.) Základnú hmotu môžeme prifarbiť potravinárskou farbou vhodnou na pečenie.

Čokoládový krém - smotanu a maslo prevaríme, pridáme čokoládu a rozpustíme. Po miernom vychladnutí dochuťme pomarančovým sanquickom a likérom.

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	- min.
Teplota pečenia:	- °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	30
