

Chokolade Macarons

Du skal bruge:

Makroner:

150 g æggehvider
450 g flormelis
190 g mandelmel
3 spsk god kakako

Ganache:

250 g fløde
125 g chokolade
Sprøjteposer

HUSK! Ganachen skal stå på køl i nogle timer før brug, kan laves dagen før!

Sådan gør du:

1. Makroner: Pisk æggehvider og flormelis luftigt i en skål, til der opnås en tyk og sej konsistens.
2. Bland mandelmel og kakao og rør det sammen med de piskede æggehvider. Det er vigtigt at røre massen godt sammen, så massen ikke bliver for luftig.
3. Kom massen i en sprøjtepose med glat tylle (hvis du ikke har sådan en, kan du også bare klippe et lille hul i posen). Sprøjt massen ud på en bageplade med bagepapir i ca. 30 lige store, flade toppe med en diameter på ca. 3 cm.
4. Lad toppene lufttørre i minimum 40 minutter, og gerne 1 time. Bank let pladen i bordet, for at få de værste luftbobler ud.
5. Bag toppene i ovnene ved 180 grader i 12 minutter. Køl derefter makronerne helt ned.
6. Ganachen: Kom fløden i en gryde, og varm den op lige før kogepunktet.
7. Tag gryden af varmen, og tilsæt chokoladen (bræk chokoladen i mindre stykker, før det tilsættes).
8. Lad det stå 1 minuts tid, og rør derefter stille og roligt rundt i massen, til en ensartet konsistens.
9. Fyld chokoladen i en skål, og dæk den til med

husholdningsfilm (filmen skal helt ned og røre chokoladen, så der ikke dannes kondens).

10. Når chokoladen er klar, piskes den op til en lækker skum, og den kommes i en sprøjtepose.

11. Sprøjt en chokoladeganache på hver anden makron. Lim toppen af makronen med de resterende makroner. Så er det klar og kan serveres med det samme.