

Citron Macarons

Opskrift på lækre syrlige, men søde macarons som er dejlige friske i denne begyndende sommertid.

Du skal bruge:

Til ganachen

85 g god hvid chokolade

1 dl piskefløde

skal fra 2 økologiske citroner

Til Macarons

150 g æggehvider

450 g flormelis

190 g mandelmel

evt. en festlig farve. Du skal blot bruge en dråbe eller 2 af farverne

Sådan gør du:

Ganachen

1. Hak chokoladen fint og kom den i en skål.
2. Varm fløden op i en gryde til den næsten når kogepunktet, og tag den herefter af varmen.
3. Hæld halvdelen af den varme fløde og lad det stå 1 minut. Rør herefter i det og tilsæt resten af fløden mens der røres forsigtigt rundt til en ensartet masse.
4. Riv skalen fra citronerne på et rivejern og kom det ned i chokoladecremen. Stil den herefter på køl i min. 2 timer.

Macarons

1. Pisk æggehvider og flormelis luftigt til der opnås en tyk og sej konsistens.
2. Rør mandelmelet godt sammen med de piskede hvider med en

dejskraber. (Husk at du kan smutte dine egne mandler og blende dem fint. Det er ofte billigere end at købe den færdige mandelmel)

3. Kom massen i en sprøjtepose med en glat tyl og sprøjt herefter 30 lige store, flade toppe ud på et stykke bagepapir.
4. Lad toppene lufttørre ved stuetemperatur i ca. 40 minutter.
5. Bag toppene i ovnen ved 180 grader C i 10-12 minutter. Husk at hold øje med dem, så de ikke brænder på. Toppene skal ikke føles helt stive lige når de kommer ud ad ovnen. De vil stivne kort efter.

Når ganachen er kølet helt ned, skal den piskes op med et piskeris. Husk at starte langsomt!

Det skal have en konsistens som tyk creme/ mayonnaise når det er klar.

Derefter sprøjtes det på halvdelen af macarons'ne og så skal toppen bare på. Hvis man ikke har en sprøjtepose, kan man bare fylde på med en ske, men resultatet bliver flottere med sprøjtepose.