

Macarons

Det skal du bruge:

150 g æggehvider

450 g flormelis

190 g smuttede mandler

smag efter eget ønske – du kan bruge en smule smagsessens.

Jeg brugte hyldeblomst som smager fantastisk med choko.

Pisk æggehvider og flormelis luftigt til der opnås en tyk og sej konsistens. Blend mandlerne så fint, som muligt. Rør mandelmel godt sammen med de piskede hvider. Massen må ikke være alt for luftig – så rør godt. Kom evt. smagsessens i.

Kom massen i en sprøjtepose med en glat tyl og sprøjt 30 lige store, flade toppe ud på et stykke bagepapir. Lad toppene lufttørre ved stuetemperatur i ca. 40 minutter. (Jeg har dog erfaret at de sagtens kan stå i 1 time, for bedste resultat).

Bages ved 180 grader C i 12 minutter.

Fyld til Macarons:

Her kan du bruge alt fra ganache, lemon curd, syltetøj og fløde.

Jeg brugte **Chokolade Ganache**:

200 g chokolade

1/2 L piskefløde

Hak chokoladen og kom den i en skål. Bring fløden i kog og hæld den straks over den hakkede chokolade. Lad det stå cirka 5 minutter til chokoladen er smeltet. Rør i fløden til det bliver til en ensartet masse. Tildæk skålen med husholdningsfilm, så filmen rører overfladen. Derved dannes der ikke kondens (fugt), som ødelægger ganachen. Stilles på køl i min. 3 timer, gerne 4-5.

Når fyldet er tilpas koldt, piskes det op med piskeris. Start langsomt! Fyldet er færdigt når det minder om en tyk

creme/mayonnaise.

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.