

Francuski makarons



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kolac:

- 4 belanceta
- 240 g šecera u prahu
- 100 g kristal šecera
- 160 g blanširanih badema
- prehrambena boja u prahu

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, u belanca iz više puta dodavati kristal šecer mutiti dok se ne dobije šam (vodite racuna da ga ne utucete previše). Bademe sa šecerom u prahu usitnite u multipraktiku dok ne dobijete strukturu slicnu brašnu, ok je i ako imate po koju grupniju gromuljicu. (ako vas ne mrzi prosejte je kroz sito, ja to nisam radila). Lagano u belanca umešajte badem brašno sa šecerom i laganim kružnim pokretima spojite masu. Masa treba da vam bude takve gustine da kada je pustite niz kašiku ona treba da se sliva kao lava. Znaci ne gusto niti preretko. Obložite obrnutu stranu pleha masnim papirom. Sipajte smesu u poslasticarsku vrecu i istiskajte krugove oko 2 -2,5 cm precnika. Ukoliko su manji ili veci nema veze bitno je da vam ostali budu približno isti. Ostavite ih tako na papiru sat do sat i po da se gornja kora prosuši. Zagrejte rernu na 150 stepeni. Ubacite pleh i pecite od 17-20 minuta u zavisnosti od vaše rerne. U toku prvih 5-6 minuta otvorite malo rernu na 2-3 sekunde da izađe vlaga napolje. Pecene macarons, tj pek papir sa macaronsima skinite sa pleha i ostavite ih 10 minuta da se skroz ohlade, nemojte ih vruce skidati. Skuvajte filove, spojite po dve i ostavite ih preko noci u frižideru da se ukusi spoje. Narednog dana uživajte. Nije lako da se napravi, a istovremeno je prosto ko pasulj. Treba malo prakse ali kad se uhodate necete moci prestati da ih pravite. Umesto mlevenih badema možete ih praviti i sa mlevenim neslanim sirovim kikirikijem.

Nadev: I: 50 g bele cokolade, 0,5 dl slatke pavlake, sok od limuna i ribana korica. II: 50 g crne cokolade, 0,5 dl slatke pavlake. III: 4 žumanceta, 4 kašike secera skuvati na pari, u hladno dodati 1 dl slatke umucene pavlake i

2-3 kašike mlevene plazme.

Savet