Macarons (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **115 g**belanaca
- **130 g**bademovog brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **80 g**kristal šecera
- **malo**soli
- boja za torte i kolace (u prahu ili gelu)

Priprema

Izvaditi jaja iz frižidera 24 h pre pripreme da odstoje na sobnoj temperaturi. Odmah napominjem da nije nužno baš 24 h, može i preko noci, bitno je samo da dostignu sobnu temperaturu radi lakšeg mucenja. Badem brašno može da se napravi ili ako imate kupljeno i to je svejedno, bitno je da je sitno. Opet napomena, ako sami meljete bademe obavezno prosejati 2X da se odstrane veci komadici i eventualne grudvice. Odvojiti žumanca od belanaca. Sjediniti badem i šecer u prahu. Belanca staviti u odgovarajucu posudu i krenuti sa miksanjem i to najmanjom brzinom. Dodati i prstohvat soli, a zatim kad belanca zapene dodati kristal šecer. Kad belanca budu blago ucvršcena dodati boju po želji (dozirati boju isto tako po želji. Ja sam u ovom slucaju dodala 1 kašicicu gorkog kakaoa i uopšte ne smeta, jer su macaronsi sami po sebi jako slatki). Mutiti još kratko…sneg od belanaca ne sme da bude baaaš cvrst, dovoljno je da se posuda može okrenuti kao kad radimo šlag. Dodati prethodno sjedinjene bademe i šecer, i to u 2-3X, nikako odjednom i blago mešati smesu dok ne postane homogena. Da li je smesa odgovarajuca ili ne znacemo tako što kad podignemo špatulu, ona pada u mlazu, nikako na prekide (tad je još pregusta pa je treba još koji put promešati). Zna se da je dobra još i po tome što kad

malu kolicinu stavimo na tanjiric ne sme da ostane vršak kao kod puslica:D :D :D nego mora da se ‘razlije’ i formira lep i pravilan krug. E, sad, moram još da napomenem i to da se macaronsi mogu istiskati na silikonske kalupe, ali ko nema nije nikakav problem može i na papir za pecenje (mogu se nacrtati i krugovi radi lakše orjentacije). Sipati smesu u poslasticarsku kesu sa okruglim nastavkom precnika 1 cm ili jednostavno u neku cvršcu vrecicu za zamrzivac i samo joj odseci vrh. Istiskati smesu u krugove u razmaku od 2 cm (prilikom sušenja i pecenja malo ce se raširiti). Kad je i to gotovo, pleh dooobro tresnuti o sto 2-3 puta da bi izašao eventualni vazduh iz kolacica, a zatim ih staviti na sušenje (jednostavno ostaviti na sobnoj temperaturi) 15-60 minuta. Napomena i za ovo: vrlo je važno osušiti ih da bi se dobila glatka i sjajna površina prilikom pecenja, a samo trajanje sušenja zavisi od vlage u prostoriji. Može se i proveriti kad su dovoljno suvi i spremni za pecenje tako što ih blago pritisnemo, pri cemu na prstu ne sme ostati testa, a na macaronsima ostane blago udubljenje. E, sad, završnica tj. pecenje - peku se po pravilu 13-15 minuta na 140-150 C. No, kod ovog treba biti jako oprezan, jer sve rerne ne peku isto. Meni je prva tura ‘izgorela’ na 140 stepeni, pa sam onda drugi put pekla na 120-130. Uglavnom, ne smeju naglo da se peku, znaci ne ubacivati ih u vrelu rernu, nego blago zagrejanu i proveravati. Jako je zgodno to što im ne smeta povremeno otvaranje rerne da bi se proverilo stanje. Tako vec nakon 2 minuta pecenja, možete otvoriti rernu na 2-3 sekunde da izae vlaga… a kasnije i da biste proverili jesu li peceni ili ne. Ako na dodir gornji dio ‘igra’ znaci da su još sirovi. Kad budu gotovi izvaditi pleh i oooodmah skinuti papir sa pleha kako bi se zaustavio proces pecenja. Ostaviti ih da se malo ohlade pa lagano poceti sa skidanjem, okrecuci ih naopacke da se brže hlade. To bi bilo to. Spajati kolacice filom po želji (može i eurokrem, pekmez, lemon curd…šta ko voli). Ja sam u ovom slucaju rastopila cokoladu sa malo slatke pavlake i time ih spajala. Prijatno :)

Savet