

Macarons



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- 4 belanceta
- 130 g kristal šecera
- 100 g blanširanog badema
- 200 g šecera u prahu

Nadev:

- 4 žumanceta
- 4 kašike šecera
- 200 g bele cokolade
- 1 dl slatke pavlake
- 1 limun

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca min 24 sata pre upotrebe. Belanca izvadite iz frižidera i ostavite min 3 sata na sobnoj temperaturi. Sameljite blanširane bademe i šecer u prahu. Umutite belanca sa kristal šecerom - pazite da ne pretucete belanca. Lagano umesajte bademe i šecer u prahu. Podelite smesu na delove i obojite prehrambenom bojom. Pleh obložite masnim papirom. Špric kesu napunite smesom. Istiskajte smesu da budu krugovi 2-2,5 cm obim. Par puta tresnite pleh o podlogu da se smesa malo izravna i da izadje zarobljeni vazduh. Zaboravite na njih sat i po do dva. Vodite racuna da su na suvom mestu bez pare. Zagrejte rernu na 150 stepeni -

ukoliko imate stare rerne zaboravite na ovaj poduhvat. Pecite oko 15-20 minuta. Nakon 5-6 minuta pečenja trebalo bi da se pojavi karakteristični prsten na donjem delu macaronsa. Kada prođe 15tak minuta otvorite rernu i pipnite macarons, ukoliko vam je donji deo jako pihvijast zatvorite vrata i nastavite pečenje još 2-3 minuta. Skinite papir sa macaronsima sa pleha i ostavite ih 5 minuta da se ohlade. Pažljivo odvojite macarons. Donji deo treba da je pun i suv.

Skuvajte žumanca, šećer na pari. Dodajte belu čokoladu. U mlako dodajte sok i koricu limuna i ulupajte slatku pavlaku, vodite računa da je ne pretučete. Spojite kreme i filujte macarons. Ostavite ih 24 sata u frižideru i nakon toga uživajte.

Savet

Po receptu Davida Lebovitza.