Veseli macarons'i

težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **3**bjelanceta
- **5 dag**kristal šecera
- **20 dag**šecera u prahu
- **11 dag**mljevenih badema
- **2 kesice**jestive boje za kolace

Za kremu:

- **1,5 dl**mlijeka
- **15 dag**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5**žumanceta
- **1 kesica**želatina
- **4 dl**slatke pavlake

Priprema

Od bjelanaca i šecera napraviti cvrsti snijeg. Pomešati šecer u prahu i bademe pa ih rucno umiješati u bjelanca. Obložiti pleh papirom za pecenje, a smjesu podijeliti na dva ista dijela te u svaku dodati boju za kolace. Pomocu slasticarske šprice s okruglim nastavkom istisnuti krugove. Neka odstoje 1 sat. Peci ih 12-14 minuta na 150 stepeni, pa ih nježno nožem odvojiti od papira.

Zakuhati mlijeko, šecer i vanil šecer. Rashladiti pa uliti u posudu sa jajima miješajuci. Kuhati na pari uz dodatak

želatina koji je nabubreo u vodi. Miješati dok smjesa ne pocne bujati, pa maknuti s vatre. U mlaku smjesu lagano umiješati istucenu slatku pavlaku.

Savet