

Veseli macarons'i



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

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

Za kremu:

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

Priprema

Od bjelanceta i šećera napraviti cvrsti snijeg. Pomešati šećer u prahu i bademe pa ih ručno umiješati u bjelanca. Obložiti pleh papirom za pečenje, 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, šećer i vanil šećer. Rashladiti pa uliti u posudu sa jajima miješajući. 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