

okoladni makarons



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80 gbelanaca**
- **125 gveoma sitno samlevenog badema**
- **125 gšecera u prahu**
- **1 velika kašikaprosejanog kakaoa**
- **100 gkristal šecera**
- **2 velike kašikevode**
- **250 gMenaž cokolade**
- **230 mlslatke pavlake**
- **1 kašikaekstrata po želji – vanilla, rum**

Priprema

Prosejati bademe i šecer u prahu i umešati kašiku kakaoa u ovu smesu.

U to dodati 40 grama netucenih belanaca i sve pomešati.

Ostatak belanaca miksatи uz prsohvati soli I na polovini miksanja polako u tankom mlazu dodavati šecerni sirup neprestano miksaјuci. Šecerni sirup: 100 grama šecera se skuva u 2 kašike vode – Kada se šecer povlaci u nitima, onda je sirup gotov.

Sneg sa sirupom ne treba da bude previše cvrst.

Lagano pomešati sneg sa bademima I time napuniti kesu za ukrašavanje pomocu koje cete oblikovati macaronse

u tepsiji obloženoj papirom za pecenje. Obavezno ih ostaviti 30-40 minuta na sobnoj temperaturi kako bi se na površini napravila korica i da se na dodir ne lepe za prst.

Rernu ugrejati na 140 stepeni i sušiti ih oko 15-18minuta.

Slatku pavlaku zagrevajte na umerenoj temperatri. im pocne da vri, dodajte iseckanu cokoladu i mešajte dok se ne dobije glatka, homogena masa. Sacekajte da se fil malo ohladi pre nego što ga stavite u makaronse.

Savet