

okoladni makarons



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80 g** belanaca
- **125 g** veoma sitno samlevenog badema
- **125 g** šećera u prahu
- **1 velika kašika** prosejanog kakaoa
- **100 g** kristal šećera
- **2 velike kašike** vode
- **250 g** **Menaž** čokolade
- **230 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** ekstrata po želji – vanilla, rum

Priprema

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

U to dodati 40 grama netucenih belanaca i sve promešati.

Ostatak belanaca miksati uz prsohvat soli I na polovini miksanja polako u tankom mlazu dodavati šećerni sirup neprestano miksajući. Šećerni sirup: 100 grama šećera se skuva u 2 kašike vode – Kada se šećer 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 pečenje. 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 ugrijati na 140 stepeni i sušiti ih oko 15-18minuta.

Slatku pavlaku zagrevajte na umerenoj temperaturi. 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