

Macarons (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za macaronse:

- **120 g**šecera u prahu
- **50 gm**levenih badema
- **2**belanceta
- **50 g**kristal šecera

Za fil:

- **100 g**bele cokolade
- **50 mls**latke pavlake
- extrakt limuna

Priprema

Mikserom izmiksati bjelanca u cvrsti sneg pa dodati šefer i miksati. Pomešati šefer u prahu i mlevene bademe (koje ste prethodno skuvali pa osušili u rerni, ogulili i samleli u blenderu toliko da dobijete brašno) pa dodati u cvrsti sneg i lagano promešati sve (mešajte silikonskom špatulom, lagano prevrcuci i mešajuci, masa ne sme biti ni retka ni gusta) zajedno i dodati boje malo na vrh noža ako koristite gel boje, ako koristite u prahu, malo je razmutite sa vodom i dodajte u masu, ako želite više boja, masu podelite na toliko delova koliko želite farbatи. .

Napuniti špic pa na pleh sa pek papirom praviti male krugice od smese i ostaviti da odmaraju (suše, najbolje kada je toplo u kuci) 30 minuta. Za to vreme zagrejte rernu na 150 C. Znacete da su se osušili kada prstom pipnete jednu i ako se ne lepi za prst. Lupite tepsijom od sto da iz njih izae vazduh. Peci u zagrejanoj rerni na 150 C nekih 15 minuta. Posle 5 minuta pecenja otvorite rernu i zatvorite, posle nekoliko minuta bi trebao da se pojavi prsten. Kada su pecene svucite iz tepsije zajedno sa pek papirom i stavite na žicu da se tako hlađe, tek

posle 15-ak minuta lagano ih odvajajte od papira.

Pripremiti fil. Staviti slatku pavlaku da provri na tihoj vatri pa dodati cokoladu da se rastopi i ostaviti na starnu da se ohladi pa dodati malo extrakta od limuna. Spajati po dva makaronsa sa cokoladom.

Savet

Napomena: kad ih reate na pleh sa špricom posle toga pokvasite prst ruke pa na svaku malo upleskajte da joj sklonite vrh od šprica koji se napravi kad ih isputate. Uživajte u ovim preedivnim kolaiima