

Gyors, egyszerű „alap” macaron

Hozzávalók:

Tészta: 12,5 dkg mandula
25 dkg porcukor
12,5 dkg (kb. 4 db) tojásfehérje
0,75 dl (kb. 7,5-8 dkg) kristálycukor
1 evőkanál kakaó vagy pár csepp ételfesték (természetes ételszínező)

Csokoládé krém (ganache)
15 dkg étcsokoládé
1 dl tejszín
3,5 dkg vaj

A ganache-hoz a hozzávalókat összeolvasztjuk és behűtjük, hogy majd a kész macaronokat megkenjük vele.

A mandulát a robotgéppel megdaráljuk, hozzáforgatjuk a porcukrot, majd félretesszük. A tojásfehérjéket habbá verjük, majd amikor majdnem „kész”, hozzászórjuk (állandó keverés mellett) a kristálycukrot és belecsöpögtetjük az ételfestéket is vagy hozzáadjuk a kakaót. A cukros mandulát óvatosan a habhoz szórjuk és összeforgatjuk.

Nyomózsákba töltjük és sütőpapírral (sütőlappal) bélelt tepsire kb. egyforma korongokat nyomunk.

30 percig szobahőmérsékleten száradni hagyjuk, majd 160 fokos sütőben 10-12 perc alatt megsütjük.

A sütőből kivéve hűlni hagyjuk, majd késsel leemeljük a sütőpapírról korongokat. A csokoládé ganache-sal megkenünk egy macaront és egy másikat illesztünk hozzá.

Pisztáciás-csokoládés macaron

Tészta: 140 g pisztácia
250 g porcukor (ebből 25 g kell a pisztácia darálásához, 50 g a fehérjéhez)
2 tojásfehérje

Krém: 100 g alacsony zsírtartalmú sajtkrém
25 g 70% csokoládé

Kávés csokoládés macaron

140 g darált mandulát összekeverünk 175 g porcukorral és 25 g kakaóporral. Felverjük a fehérjéket, majd hozzáadunk 50g cukrot és tovább verjük.

Krém: sajtkrém pár csepp forró vízben feloldott fél teáskanál instantkávé.

Vaníliás macaron

140 g darált mandulát összekeverünk 200 g porcukorral és 1 vaníliarúd kikapart belsejével. Felverjük a fehérjéket, majd hozzáadunk 50 g cukrot és tovább verjük.

Krém: dulce de leche.

