

## Makróny ktoré sa aj mne podarili



Výnos – 25 ks

### Korpus:

125 g práškový cukor (na prípravu mandľovej hmoty)  
125 g mandľovej múky (na prípravu mandľovej hmoty)  
47 g bielok (na prípravu mandľovej hmoty)  
30 ml voda (na prípravu cukrového rozvaru)  
125 g kryštálového cukru (na prípravu cukrového rozvaru)  
47 g bielok (na prípravu cukrového rozvaru)

**Okrem surovín budeme potrebovať:** kuchynský teplomer, gélove farby na pečenie a cukrárske sáčky.

### Postup:

Mandľovú múku a práškový cukor si viackrát preosejeme cez jemné sitko na gramáži to neurobí šarapatu.

Keď máme zmes preosiatu pridáme k nej bielka (47 g) a vypracujeme zmes podobnú marcipánu. Musí držať formu, inak sa budú makróny príliš roztekať.

V mixéry si vyšľaháme tuhý bielkový sneh. Do hrnca nasypeme 125 g kryštálového cukru a 30 ml vody. Necháme zmes zovrieť na teplotu 118°C. Mixér pustíme na nízke obrátky a začneme pomaly liať cukrový rozvar priamo do bielkov. Keď máte všetok rozvar naliaty v snehu, sneh stále šľahajte teraz už na maximálnych obrátkach, až kým sa zmes neochladí na izbovú teplotu. Vzniknúť nám

má krásny hustý lesklý sneh, ktorý parádne drží tvar. V tomto momente si môžeme do snehu vmiešať gélové farby a docieľiť tak veselú farbu makróniok.

Do mandľovej hmoty pridáme po tretinách sneh a pomaly ho do hmoty vmiešame. Cesto by nemalo byť veľmi husté ani príliš riedke. Keď naberieť cesto na varešku a necháte ho tiecť voľne do misky, malo by sa vrstviť do záhybov ako stuha.

Trúbu predhrejeme na 160°C. Cesto dáme do cukrárskeho vrečka a na plech ho nadávkuje na pripravené kolieska. S plechom párkrát buchnite jemne po stole, aby ste dostali von vzduchové bublinky.

Hádam najdôležitejšie pri postupe je nechať cesto na plechu **"odychovať"**. Asi 15 - 20 minút treba nechať cesto schnúť; keď sa prstom jemne dotknete cesta nemalo by sa vám naň prílepiť.

Až keď sa cesto nebude lepiť na prst je čas vložiť plech do predhriatej rúry na 160°C, hneď potom znížime teplotu na 150°C. Pečieme cca 15 minút. Ak by sme ich nechali dlhšie, budú veľmi suché a to nechceme. Pri pečení sa na makróňkách vytvorí "nožička" to je dobré znamenie.

Upečené makróny môžeme hneď naplniť a dať do chladničky, alebo ich nenaplnené odložiť na 2-3 dni do uzatvorenej nádoby do chladničky.

Naplnené makróny su najlepšie na druhý deň :) Vtedy škripinka natiahne vlhkosť krému a sú fakt skvelé.

Ja som skúšala dať spolu s farbivom do snehu aj malinovú alebo kokosovú arómu a neublížilo im to :) Čo sa týka náplne, najradšej používam creamcheese s orange curdom.