# Franske makroner med appelsin (Orange Macarons)




**Ingredienser**

Solgule Macarons:
150 g skåldede mandler
150 g melis
- -
60 g romtemperert eggehvite
35 g sukker
- -
0,5 dl vann
150 g sukker
- -
60 g romtemperert eggehvite
gul konditorfarge

Orange Curd:
3 egg
80 ml appelsinsaft
4 ss revet appelsinskall
150 g sukker
55 g mykt, usaltet smør

**Fremgangsmåte**

*Orange Curd:*
Start med å lage klart appelsinkremen:
Ha eggene, appelsinjuice, appelsinskall og sukker i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig

omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald, gjerne over natten.

*Macarons:*
Kjør skåldede mandler og melis sammen i food processer til blandingen blir helt finmalt. Sikt blandingen så du får fjernet eventuelle mandelbiter som ikke har blitt malt smått.

Mål opp 60 g eggehvite. Pisk dette til hvitt, mykt skum. Tilsett 35 g sukker og pisk videre til stiv marengs.

Ha vann og 150 g sukker i en kjele. Kok dette i noen minutter til sukkerlake til den er seig, men fortsatt helt lys og gjennomsiktig. Hell den varme sukkerlaken så i en tynn stråle inn i marengsen under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre i ca 5-10 min, så marengsen blir skikkelig stiv (du skal kunne løfte bollen opp-ned uten at marengsen rører på seg).

Vend så for hånd inn resterende 60 g romtemperert eggehvite og mandel-/melisblandingen i marengsen til alt blir godt blandet. Bland til slutt i gul konditorfarge (se tips).

Gjør klar to stekeplater dekket med bakepapir. Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate eller langpanne inn i ovnen på nest nederste rille.

Ha mandelmarengsmassen i en kakesprøyte med rund tut (ca 1 cm i diameter). Sprøyt ut små runde pletter på bakepapiret på størrelse med en 5-krone (2,5 cm). Ha litt avstand mellom kakene. Bank eventuelt platen forsiktig mot bordet for at plettene skal glatte seg ut.

La så makronene stå i romtemperatur og tørke før steking i 20-30 min. De har stått lenge nok når de kjennes tørre på overflaten når du tar forsiktig på dem med fingeren.

Sett stekeplaten med makroner inn i ovnen i rillen over stekeplaten som er der fra før (det vil si rillen over den nest nederste). Stek makronene i 8-12 min. De er ferdig når de løsner fra bakepapiret, men de vil fortsatt være litt myke mens de er varme. Ta makronene ut av ovnen og avkjøl til de er helt kalde.

*Montering:*
Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Legg dem sammen

med appelsinkrem.

### Tips

120 g eggehvite tilsvarer ca 4 stk eggehviter, men du bør for sikkerhets skyld måle opp mengden. Eggehvitene må være romtempererte (la de gjerne stå ute i rommet over natten).

Jeg har brukt sterk gul, konsentrert konditorfarge fra Wilton. Merk deg at du må ha nokså sterk farge på makronene fordi de blir mattere i fargen i løpet av stekingen.

Flere nyttige tips finner du i grunnoppskriften på "Franske makroner (Macarons)" på www.detsoteliv.no.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-makroner-med-appelsin-orange-macarons