Franske makroner (macarons) med hvit sjokoladekrem



Ingredienser

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
rosa konditorfarge

Hvit sjokoladekrem:
1,5 dl kremfløte
150 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage klar den hvite sjokoladekremen: Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hvit sjokolade oppdelt i biter. Rør til alt har smeltet. La kremen stå i kjøleskapet til dagen etter (eller minst 5 timer). Dagen kan du eventuelt piske opp den kalde hvite sjokoladefløten i noen sekunder med håndmikser, til den blir kremete.

- -

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 rosa 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.

Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Legg dem sammen med den hvite sjokoladekremen. Oppbevar makronene kjølig så sjokoladekremen festner.

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).

♥ Rosa konditorfarge fås kjøpt i flere kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker. Merk deg at du må ha nokså sterk farge på makronene fordi de blir mattere i fargen i løpet av stekingen. Bruk helst rosa pastafarge, som er konsentrert farge som ikke tynner ut marengsen.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-makroner-macarons-med-hvit-sjokoladekrem