Franske makroner (macarons) med kaffekrem og Nutella

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

Kaffekrem:
♥ 55 g smør
♥ 0,3 dl kremfløte
♥ 4,5 dl melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1/2 vaniljestang
♥ 1-2 ts espressopulver (se tips)

Nutellafyll:
♥ 1 dl Nutella (se tips)

Pynt:
♥ litt espressopulver (se tips)

Fremgangsmåte

Lag franske 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.

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), eller bruke en stekematte av silikon beregnet på macarons som jeg har gjort her. Ha litt avstand mellom kakene. Bank eventuelt platen forsiktig mot bordet for at plettene skal glatte seg ut.

Dryss over litt espressopulver som pynt. 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.

Lag kaffekremen:

Pisk sammen mykt smør, kremfløte, melis og vaniljesukker til en luftig smørkrem. Tilsett frøene fra vaniljestangen. Smak deretter til med espressopulver til du får passe sterk kaffesmak.

Fyll macarons:

Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Finn frem Nutella og kaffekremen. Fyll dem med både kaffekrem og Nutella. Det gjør du best ved å smøre hvert av fyllene på innsiden av makronbunnen og makrontoppen og så legger dem mot hverandre.

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 bruker espressopulver fra Nescafe, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Nutella fås kjøpt i mange norske matbutikker. Konsistensen på Nutella er litt mykere enn norsk Nugatti, og lar seg derfor smøre utover litt lettere, men bruker du en kniv dyppet i litt varmt vann, går det også fint å bruke Nugatti som fyll.

♥ Macarons er også veldig gode om du kun velger å fylle dem med kaffekrem eller med bare Nutella.

♥ Flere nyttige tips finner du i grunnoppskriften på "Franske makroner (Macarons)" og mange flere varianter av Macarons her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-makroner-macarons-med-kaffekrem-og-nutella