Franske makroner med lakris (Liquorice Macarons)



Ingredienser

Makroner:
♥ 150 g skåldede mandler
♥ 150 g melis
♥ 60 g eggehvite
♥ 35 g sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 150 g sukker
♥ 60 g eggehvite
♥ konsentrert, svart konditorfarge

Lakrisfyll:
♥ 125 g kokesjokolade
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 ss lakrissirup

Fremgangsmåte

Finmal mandler og bland dem med melis. Pisk 60 g eggehvite til marengs med 35 g sukker. Kok vann og 150 g sukker i noen minutter og hell den varme laken i marengsen. Fortsett å piske kraftig i 5-10 minutter til. Vend inn resterende 60 g eggehvite og mandel-/melisblandingen. Farg mandeldeigen svart med konsentrert konditorfarge.

Sprøyt ut runde makroner på bakepapirdekkede stekeplater. La de stå og tørke i romtemperatur i 30 minutter. Stek dem deretter midt i ovnen ved 160°C i 8-12 minutter. De er ferdige når de løsner lett fra bakepapiret, men de skal fortsatt være myke inni. Avkjøl makronene til de er helt kalde.

Til fyllet kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket sjokolade. La sjokoladen smelte i fløten og rør inn lakrissirup. Avkjøl blandingen til den har tykk smørekonsistens.

Fyll makronene med lakriskremen.

Tips

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

♥ Jeg har brukt denne type søt lakrissirup fra Johan Bülow. Produktet finnes i enkelte spesialforretninger, på Steen & Strøm i Oslo og fås også kjøpt på nett. Håper produktet kommer i vanlige matbutikker snart!

♥ 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-med-lakris-liquorice-macarons