

# Macarons

Recept på makroner, eller macarons på franska är en söt liten kaka som kan varieras i det oändliga. Här visar vi vårt sätt att baka dem.

cirka 10 - 12 styck



Avancerat



up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Macarons:

110 g Mandelspån  
170 g florsocker  
3 st äggvitor  
2 msk strösocker  
cirka 2 - 4 droppar Dr. Oetker  
Hushållsfärg röd

### Chokladmousse:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Chokladsmak  
2,5 dl mjölk

- 1 Mal mandeln till mandelmjöl.
- 2 Sätt ugnen på 150 grader.
- 3 Vispa äggvitorna på låg hastighet och sedan öka. Håll ned strösockret i omgångar så det blir en toppig äggvita
- 4 Blanda försiktigt ned den malda mandeln, florsocker och vaniljsocker. Droppa i några droppar hushållsfärg i taget, till önskad nyans. Spritsa sedan ut smeten på en bakform stora som 5-kronor.
- 5 Låt kakorna vila i ca 15 min för att förhindra sprickor. Grädda kakorna längst ned i ugnen i ca 12 min.
- 6 Dra sedan bort bakplåtspappret och låt kakorna svalna och vila i 15 min. Blanda Dr. Oetker Tårtmousse med mjölk, och vispa till fast konsistens. Spritsa ut chokladmoussen på hälften av kak-halvorna. Tryck sedan ihop ena halvan med kräm med en halva utan kräm. Färdigt!