

# Makroner med citronganache

Recept på makroner med sötsyrlig citronfyllning. Den solgula färgen gör detta till den perfekta påsk-kakan. Tips och tricks Makroner kan med fördel stå ett dygn innan de serveras. Då smälter makronen och fyllningen ihop lite och smakerna framträder mer.

12 styck



Lite träning krävs

● ● ● up to 180 Min.



## Ingredienser:

### Citronganache:

150 g hackad vit choklad  
1 dl vispgrädde  
2 tsk Dr. Oetker Citronarom  
Dr. Oetker gelfärg gul

### Makroner:

65 g mandelmjöl  
90 g florsocker  
50 g äggvitor  
25 g strösocker  
Dr. Oetker gelfärg gul

## 1 Citronganache:

Värm choklad, grädde, citronarom och gul hushållsfärg i en kastrull på så låg värme som möjligt. Rör försiktigt till konsistensen är krämig och sammanhängande. Häll ganachen i en spritspåse eller fryspåse och lägg den att svalna i några timmar tills den har satt sig och är lite kallare än rumstemperatur.

## 2 Makroner:

Blanda mandelmjöl och florsocker i en skål. Vispa äggvitor vid låg hastighet tills smeten blir toppig. Tillsätt sockret, lite i taget och vispa smeten till en maräng. Vänd försiktigt ner hälften av mandelmjölet i marängen, sedan resterande. Blanda slutligen ned hushållsfärg. Makronsmeten skall vara lagom rinnig. Om smeten är för tunn eller tjock, tillsätt en nypa florsocker respektive äggvita. Spritsa 24 makroner på en bakplåtspappersklädd plåt, gör de så lika som möjligt. Låt makronerna vila i 30-60 minuter så de får en tunn blank skorpa på ovansidan.

## 3 Sätt ugnen på 160° C över-och undervärme. Grädda makronerna mitt i ugnen i 10-11 minuter tills de är en aning gyllene på ovansidan. Låt sedan makronerna svalna helt på plåten.



**Dr. Oetker Sverige AB**

- 4 Sätt samman makronerna två och två med ganache emellan och förvara i kylskåp i en lufttät burk fram till servering.

