

Rainbow Macarons med vit chokladganache

Recept på färgsprakande makroner med härligt len fyllning, toppade med lekfull strössel.

cirka 20 - 25 styck



Lite träning krävs



up to 180 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3 st äggvitor från medelstora ägg,
rumsvarma
50 g socker
100 g mandelmjöl
200 g florsocker
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger gul , grön
och blå eller andra valfria kulörter

Vit chokladganache:

400 g vit choklad
120 g vispgrädde
2 - 4 tsk Dr. Oetker Citronarom eller
Vaniljarom

Dekoration:

200 g vit choklad
Dr. Oetker Rainbow mix

1 Förberedelse:

Ta ut äggvitorna ur kylskåpet en timme innan användning.

2 Vispa äggvitorna luftigt. Tillsätt socker och fortsätt vispa till en styv smet. Blanda mandelmjöl och florsocker i en skål och vänd ner i äggsmeten. Blanda så att smeten blir jämn. Färga till sist smeten med några droppar gelfärg. Vill du ha många olika färger delar du bara upp smeten först och färgar var del för sig.

3 Fyll en spritspåse med makronsmet. Tyllen ska vara 10 mm och rund. Det går annars bra att använda en plastpåse som du klipper ett litet håll i toppen av. Spritsa små runda kakor på en bakpappersklädd plåt. Det är viktigt att du håller spritspåsen lodrätt ner mot plåten.

4 Låt makronsmeten torka i 20 minuter innan gräddning. På så vis stelnar ytan och man undviker sprickor. Grädda makronerna i 15-20 minuter i 160° C varmluft. Låt makronerna vila ett par minuter, innan du tar loss dem från bakplåtspappret och lägger dem för att svalna på ett galler.

5 Chokladganache:

Hacka chokladen och lägg i en skål. Koka upp grädden och häll över chokladen. Tillsätt valfri arom och rör till en blank klumpfri smet. Låt ganachen svalna helt tills den har satt sig. Nedkylningen tar omkring 2 timmar, (i en skål). Lägg ett ark plastfolie rakt på ganachen för att undvika skinn. Alternativt kan massan hållas i en fryspåse som sedan stängs och placeras platt i kylskåp. Det förkortar väntetiden. Fyll en spritspåse med rund tyll på 1 cm med den kalla ganachen.

6 Montering:

Spritsa generöst med ganache på hälften av makronerna så ganachen nästan når kanterna. Lägg en annan makron på toppen och pressa försiktigt ihop dem.

- 7** Doppa varje makron i smält vit choklad så att chokladen täcker en tredjedel. Strösla med Rainbow mix och låt stelna.