

# Opskrift på macarons (ca. 25 stk.)

Der findes mange gode opskrifter på macarons, og de fleste ligner hinanden. Men for at lykkes med macarons, skal man følge nogle **simple tips**, som skal bruges uanset valg af opskrift, og så kan selv børn bage dem (med lidt hjælp fra en voksen):

- Læs altid opskriften helt igennem, før du går igang
- Brug tempererede æggehvider
- Pisk ingredienserne sammen i rigtig rækkefølge
- Gem en smule upisket æggehvide til at blande i dejen til sidst
- Brug en kraftig engangssprøjtepose og en rund tulle
- "Bank" bagepladen i køkkenbordet før hviletid
- Lad dem stå og hvile ca. 40 minutter før bagning
- Bag aldrig i fugtigt vejr med åbent vindue

Bagetid: ca. 14-15 minutter v/160 grader (ikke varmluft).

## Du skal bruge:

- 100 g. mandler (gerne med skal)
- 200 g. flormelis
- 3 stk. æggehvider (tempereret)
- 50 g. sukker (alm. hvid)
- 2 spsk. mørk kakaopulver
- 4 spsk. lakridsgranulat (kan udelades)

## Sådan gør du:

Man starter altid med at lave lakrids ganachén til sine macarons, da den skal stå på køl, imens man bager sine macarons. Hvis du mangler en god og nem opskrift, skal du starte på side 2, før du fortsætter med macarons.

Start med at gøre mandlerne rene i et viskestykke, så alt det brune "støv" fra mandlerne ikke kommer med i dejen. Hvis du ikke vil have skal på mandlerne, så erstatter du dette trin med at smutte mandlerne i stedet. Og hvis du har købt dit mandelmel færdiglavet, går du også bare videre i opskriften.

Hak mandlerne til helt fint mel sammen med flormelis i en multihakker eller blender. Stil melblandingen til side.

Pisk næsten alle æggehvider sammen (husk tips ovenfor: efterlad ca. 1 spiseskefuld, som ikke piskes, og brug altid tempererede æggehvider) i ca. 1 minut med håndpiskeren. Når de er luftige (men ikke helt stive), tilsættes sukker, og der piskes, til massen er helt stiv og kan vendes på hovedet uden at ryge ud af skålen.

Vend mandelmelet i æggehvide-massen og si kakaopulver i dejen. Rør dejen hårdt ca. 10 gange for at slå lidt luft ud af dejen og tilsæt det sidste upiskede æggehvide i dejen. Vend dejen sammen, til den er helt ensartet.

Læg din macarons bagemåtte klar på en kold bageplade. Kom macarons-massen i en kraftig sprøjtepose og sprøjt små, runde macarons på størrelse med en 5-krone på bagemåtten. Der er til ca. 2 bageplader med denne opskrift (der skal bruges 2 stk. til hver færdig macaron). Det gør ikke noget, at de ikke bliver så flade under sprøjteprocessen: det bliver de under næste trin.

Hold fat på bagemåtte og bageplade, og bank let pladen vandret ned i køkkenbordet nogle gange, så al luften slås ud af kagerne. Lad dem derefter stå og tørre (skal ikke overdækkes med noget) i ca. 40 minutter. Så får de en tør skorpe og hæver forneden i stedet for over det hele, og på den måde opnår du den flotte, flade, høje kage med blank overflade, uden at de revner.

Efter endt hviletid bages dine macarons i en 160 grader varm ovn (uden varmluft) i ca. 14-15 minutter.

Efter endt bagetid hiver du forsigtigt bagemåtten med macarons på over på en bagerist og lader dem hvile i ca. 10 minutter, før du piller dem af bagemåtten. De kan ikke tåle at blive stående på den varme bageplade.

Til sidst kommer det sjove: match kagerne i par størrelsesmæssigt, sprøjt trøffelcreme på den ene halvdel og læg bagefter de andre ovenpå.

## Opskrift til lakrids ganaché

- 1,5 dl. Fløde
- 200 g. hvid chokolade (hakked)
- 3 spsk. lakridspulver
- 5 tsk. citronsaft

### Sådan gør du:

Start med at varme fløde op til kogepunktet. Tag fløden af varmen og tilføj den hakkede hvide chokolade. Pisk derefter med et alm. piskeris (ikke elektronisk) indtil chokoladen er opløst i fløden. Derefter hælder du massen over i en skål og tilsætter lakridspulver og citronsaft og rører rundt.

Nu kommer lakridspulveret til at lave en masse klumper, men det er lige efter bogen. For nu skal du nemlig si massen ned i en anden skål.

Til sidst putter du husholdningsfilm på (den skal helt ned og røre massen), og sætter ganachen i køleskabet i 3-4 timer eller natten over.

Det passer ca. med tiden, hvis du startede med at lave ganache først og derefter dine macarons. Så behøver du ikke at vente alt for lang tid på, at kunne spise de lækre macarons

---