

Macarons med hindbærcreme og chokoladeganache



Første gang jeg bagte macarons lavede jeg dejen to gange, fordi jeg fik brugt en del for meget farve første gang - de blev i hvert fald noget mere røde end jeg havde regnet med. Derfor er der forskellige billeder 😊

Der bliver ca 15 macarons

Bunde

85 g mandler eller mandelmel
150 g flormelis
2 store æggehvider
50 g sukker
En knivspids rød pastafarve

Hindbærcreme

100 g smør
300 g flormelis
1 spsk vaniljesukker
100 g hindbær

Chokoladeganache

80 g mørk chokolade - jeg bruger 57%
1,25 dl fløde
30 g honning
30 g blødt smør i tern

Bunde

Smut mandlerne og læg dem til tørre en times tid - evt i ovnen på 100 grader i 10 min.

Blend dem helt fint sammen med en lille smule flormelis. Hæld det sidste flormelis og den røde farve ned til mandelmelet og blend videre.

Jeg blender det i min minihakker ad et par gange.



Pisk æggehvider næsten stive og pisk sukkeret i til det danner bløde toppe.

Vend mandelblandingen i hviderne.

Når det bliver blandet bliver farven meget kraftigere, så det er virkelig kun en knivspids farve der skal bruges.



Pres dejen mod siderne af skålen med en dejskraber.

Man kan teste dejen ved at tage en lille skefuld dej og lade den falde ned i skålen for, at se om den blander sig med resten af dejen og eventuelle toppe flyder ud. Giv dejen 20-30 sekunder før du vurderer konsistensen, da det går langsomt med at flyde ud.

Hæld blandingen i en sprøjtepose med rund tyl og sprøjt cirkler ud på en bageplade med bagepapir. De skal være 3 - 4 cm i diameter. Mine de første blev lidt for store synes jeg.

Bank pladen i bordet nogle gange så luftboblerne kommer op til overfladen.

Lad dem stå ved stuetemperatur en times tid.

De må ikke klistre til fingrene, hvis du lige sætter fingeren på.



Bag dem ved 155 grader i ca 12 min. Hold godt øje - de må ikke få farve.

Lad dem køle lidt og tag dem derefter forsigtigt af med en palet og lad dem køle helt af på en rist.

Hindbærcreme

Pisk smør, flormelis og vanilje sammen. Tilsæt hindbær.
Fyld smørcremen i en sprøjtepose.

Chokoladeganache

Hak chokoladen fin og smelt over vandbad.

Kog fløde og honning op.

Lad det småkoge 5-10 sekunder.

Hæld lidt af den smeltede chokolade i og rør rundt.

Rør fra midten af skålen og ud - det giver det bedste resultat.

Tilsæt lidt mere af fløden og rør rundt igen.

Tilsæt resten af fløden og til sidst smørret og rør til det er smeltet og blandingen er helt blank.

Hæld i en sprøjtepose og læg den på bordet til den skal bruges.

Læg en ring af hindbærcremen på halvdelen af macaronsbundene og læg lidt chokoladeganache i midten. Pres en macaron ovenpå - der skal ikke for meget creme i. De kan holde sig nogle dage i en bøtte i køleskabet.

