

Macarons med karamel



Denne gang har jeg prøvet, at koge sukermassen til mine macarons. Jeg fandt opskriften i Strangas dessertbog. Man skal passe på ikke at komme for meget karamelmasse imellem kagerne, for den er lidt flydende. Jeg koger karamellen dagen før, så den kan køle helt af, før jeg skal bruge den.

Ca 30 stk små eller 15 store

170 g sukker

0,5 dl vand

110 g æggehvider

150 g mandler eller mandelmel

150 g flormelis

5 g kakaopulver

Karamel

Kondenseret mælk

Flagesalt

Start med at koge den kondenserede mælk. Sæt den i en gryde og dæk den med vand og kog i tre timer. Det er vigtigt at dåsen hele tiden er dækket af vand.

Lad karamellen køle helt af i dåsen før den åbnes.

Rør lidt salt i når den er kold.

Skold og smut mandlerne og lad dem tørre helt. Blend mandlerne helt fint.

Kom 140 g af sukkeret i en gryde sammen med vand og kog op til det har en temperatur på 118 grader.

Pisk halvdelen af æggehviderne med det sidste sukker ved lav hastighed, indtil hviderne danner bløde toppe.

Pisk forsigtigt sukkerlagen ind i hviderne indtil du har en marengsmasse.

Fortsæt med at piske til massen næsten er afkølet.

Sigt mandelmel, flormelis og kakao i en skål og bland det hele godt sammen.



(Hvis du vil have en anden farve er det nu du skal komme 1 g pulverfarve eller 2 g pastafarve i i stedet for kakao)

Rør den anden halvdel af æggehviderne i blandingen og fold så marengsmassen i.

Bliv ved med at røre med en dejskraber indtil massen er blød og skinnende.

Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt den på bagepapir i ca 60 små toppe på ca 3 cm eller 30 toppe på 5 cm. Jeg får mest held med at lave de store.



Bank pladen i bordet så luftboblerne kommer op til overfladen. Drys forsigtigt lidt kakao over kagerne. Lad dem stå og tørre en times tid.



Bag skallerne ved 150 grader i 10-12 min. Prøv at løfte en enkelt af papiret – løsner den sig er den færdig.

Tag dem forsigtigt af bagepapiret og lad dem køle af på en rist.



Læg skallerne sammen med en klat karamel.

Lad dem trække i køleskabet til dagen efter.

Server dem ved stuetemperatur.