

Rabarbermacarons



Cremen smager af hvid chokolade med et syrligt strejf af rabarber. De smager ikke SÅ meget af rabarber, så man kan evt komme lidt rabarberkompot eller rabarbercurd i midten af cremen.

En rigtig dejlig macaron, som jeg har fået inspiration fra på twin-food.dk.

Når man nu er i gang, kan man sagtens bage dobbelt portion. Kom kagerne i en lufttæt beholder og frys dem. 5 - 10 min før de skal serveres, tages det ønskede antal op af fryseren.

Bunde - ca 30 stk

52 g mandler - fintblendede (eller mandelmel)

140 g flormelis

80 g æggehvide

50 g sukker

Lidt rød pastafarve

Rabarbersirup

265 g rabarber

¼ dl vand

1 tsk vaniljesukker

125 g sukker

Rabarber/chokoladeganache - skal laves dagen før

35,5 g fløde

100 g hvid chokolade - finthakket

0,5 dl rabarbersirup

Bland mandelmel og flormelis og sigt det ned i en skål.

Pisk æggehvider luftige ved mellem hastighed og stop lige inden de er helt stive – de må IKKE piskes for meget.

Pisk derefter sukker i lidt af gangen og pisk videre ved høj hastighed til marengsen danner bløde toppe.

Pisk forsigtigt farve i – der skal kun bruges en lille knivspids, da det farver virkelig meget.

Vend forsigtigt mandelmel og flormelis – en spsk af gangen.

Dejen vil nu virke tung og tyk, men nu skal man med dejskraberen vende dejen og presse den ind mod skålens sider. Nu bliver dejen mere flydende – stop inden den bliver alt for flydende. Den skal glide forsigtigt af dejskraberen, når man holder den op.

Hæld massen i en sprøjtepose med rund tyl og sprøjt cirkler ud på en plade med bagepapir – ca 4 cm i diameter.

Dejen vil flyde lidt ud, når den har stået lidt.

Bank nu pladen på bordet nogle gange, så luftboblerne kommer op til overfladen.

Stil pladen på bordet 1 times så macarons'ne kan stå og tørre – de må ikke klístre til fingrene når man rører ved dem.

Bag ved 150 grader i 10 – 12 min.

Køl af på en rist.



Rabarbersirup

Kom alle ingredienserne i en gryde, læg låg på og lad simre i 30 min.

Si siruppen fra og kog siruppen 10 min.

Opbevar den i køleskabet – det der ikke bliver brugt, kan bruges til en omgang rabarbersaft.

Raberber/chokoladecreme

Kog fløden op og hæld den over chokoladen og rør med en dejskraber til det er smeltet.

Smag til med rabarbersirup og sæt massen på køl til næste dag.

Pisk cremen og smag til med sirup – pas på cremen ikke bliver fortynd.

Sæt bundene sammen to og to med creme imellem. Opbevar dem på køl til dagen efter. De kan holde sig en lille uges tid.