

Citronmacarons



Fuldstændig fantastiske små vidundere ☺

De smager så dejligt – sødt og syrligt i en helt fantastisk sammensætning.

Jeg laver lemoncurden et par dage før den skal bruges – så er det dejlig nemt, når jeg skal bage.

Opskriften er fra Maja Vase og kan kun anbefales.

Lemoncurd

60 g smør – i små tern

150 g sukker

2 – 3 citroner – saft og skal

3 æg

Citroncreme

400 g hvid chokolade

1,5 dl fløde

0,5 dl citronsaft

Sort fin peber

Bunde

300 g mandelmel

300 g flormelis

110 g æggehvider

Lidt gul pastafarve

300 g sukker

100 g vand

110 g æggehvider

Lemoncurd

Kom sukker, æg, citronsaft- og skal op i en gryde.

Varm det op ved mellem varme indtil det bliver som en creme. Det må ikke koge - det tager et par minutter.

Når det er blevet cremet, tages det af varmen og smørret tilsættes.

Rør rundt indtil smørret er smeltet og cremen tykner. Hæld det på et glas gennem en sigte.

Det kan holde sig i køleskabet en uges tid.

Citroncreme

Smelt chokoladen over vandbad og tag det af varmen.

Kom fløden i en lille gryde og varm det op til kogepunktet. Hæld fløden over chokoladen og rør i midten af skålen med en dejskraber til cremen er ensartet og blank.

Smag cremen til med citronsaft og stavblend derefter. Sæt cremen i køleskabet i mindst to timer.

Bunde

Sigt mandelmel og flormelis i en stor skål og tilsæt 110 g æggehvider og pastafarve.

Rør blandingen godt sammen med en træspatel.

Kom sukker og vand i en lille gryde og kog det op til 118 grader.

Pisk de sidste 110 g æggehvider stive og og hæld så sukkerlagen ned i en tynd stråle, mens der piskes. Pisk til marengsen er sej og blank og næsten helt kold.

Vend lidt af marengsen i mandelblanding, så den bliver smidig og vend derefter forsigtigt resten af marengsen i.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose med rund tyf og sprøjt små cirkler på en plade med bagepapir.

Bank pladen hårdt ned i bordet et par gange, så evt luftbobler kommer op til overfladen.

Lad kagerne stå og tørre på bordet en times tid.



Tænd ovnen på 150 grader varmluft.

Bag bundene i 10 - 12 min og lad dem så køle helt af på en rist.

Kom cremen i en lille sprøjtepose og sprøjt det i kanten af bundene.

Kom lidt lemoncurd og lidt peber i midten og læg låg på.



Smelt lidt hvid chokolade i microovnen, kom det i en lille pose, klip et meget lille hul og sprøjt striber på halvdelen af låget på alle kagerne.

Kagerne kan holde sig i en lufttæt bølge i en uges tid i køleskabet og et par måneder i fryseren.

