

Macaron

Hozzávalók:

- 250g mandulaliszt
- 250g porcukor
- 250g cukor
- 60ml víz
- 2*90g tojásfehérje
- ételfesték

Elkészítése:

A mandulából, porcukorból és egy adag tojásfehérjéből egy masszát készítünk. A masszát legalább 4 óráig hagyjuk állni! A vízből és a cukorból egy 117c-os szirupot főzünk(használjunk cukorhőmérőt!), közben a másik adag tojásfehérjét habbá verjük. Lassan hozzácsurgatjuk a tojásfehérjéhez a szirupot, addig verjük amíg kihül.

A habot a masszához adjuk és az egész masszához az ételszínezéket. Habszákbába töltjük és 3,5 cm átmérőjű köröket nyomkodunk egymástól 2 cm távolságra. Pár percig hagyjuk száradni. 160C-os sütőben légkeverésen 10 percig sütjük.