

Makronky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 15

- Bílky 3 ks
- Krystalový cukr 25 g
- Moučkový cukr 200 g
- Mleté mandle 125 g
- Libovolné potravinářské barvivo 1 balíček
- **NÁPLŇ**
- Žloutky 2 ks
- Krystalový cukr 50 g
- Vanilkový extrakt 3 kapka
- Mléko 200 g
- Libovolné potravinářské barvivo 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 15

Postup:

Bílky ušlehejte dotuha a pak zašlehejte cukr, až získáte lesklou pěnovou hmotu. Moučkový cukr rozmixujte s mletými mandlemi na jemný prášek, dvakrát ho prosejte a pak zlehka vmíchejte k bílkové hmotě spolu s barvivem. Hmotu stále přehazujte, až bude stékat z vařečky jako široká stuha. Vyzkoušejte si správnou konzistenci tak, že trochu kápnete na talířek - měla by se vytvořit kulovitá hromádka, nikoli špička. Jestli se tvoří špičky, hmotu ještě chvíli přehazujte, třete a překládejte.

Na pečicí papír si nakreslete tři řady po pěti kroužcích s většími rozestupy. Jako vzor použijte třeba kovový uzávěr o průměru 4 cm. Papír položte límcem dolů na pečicí plech a pomocí cukrářského sáčku vytlačte do středu kroužků trochu sněhové hmoty. Okrajem plechu silně klepněte, aby se hmota rovnoměrně usadila a rozložila, a plech pak nechte na suchém místě asi 15 minut stát. Na makronkách by se měl vytvořit suchý, nelepivý povrch, což je chvíle, kdy jsou připraveny k pečení. Troubu předehřejte na 150°C a makronky pečte 8-10 minut, až budou pevné a lesklé. Nechte vychladnout a pak opatrně sloupněte z pečicího papíru. Pečte ve dvou dávkách nebo použijte dva plechy. Budete potřebovat 30 makronek.

Žloutky ušlehejte s cukrem na hustou, světlou pěnu. Vmíchejte k ní mouku. Mléko zahřejte (ale nenechte ho vařit) a přidejte ke žloutkové směsi. Promíchejte, přidejte barvivo a pak přes síto přecedte zpět do kastrolu. Přiveďte k varu a míchejte, dokud krém nezhoustne. Krém přikryjte, nechte zcela vychladnout a před použitím promíchejte. Při plnění si položte jednu makronku na dlaň plochou stranou nahoru, potřete pomocí roztíracího nože krémem a přiklopte druhou makronkou.