

Pomerančové makronky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 3 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Moučkový cukr 200 g
- Mandle 110 g
- Holandské kakao 25 g
- **POMERANČOVÁ MARMELÁDA**
- Krupicový cukr 200 g
- Voda 200 ml
- Likér Grand Marnier 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Postup:

Bílky a krupicový cukr vyšlehejte do tuhého sněhu. Vsypejte moučkový cukr, mleté mandle, kakao a lehce promíchejte. Vzniklé těstíčko dejte do cukrářského sáčku a pomocí něj na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte kolečka. Nechte je hodinu odležet a pak pečte v troubě vyhřáté na 160 °C asi 10-12 minut. Vyndejte z trouby, nechte zchladnout, pak odlepte od papíru.

Pomeranč nakrájejte na tenká kolečka, dejte do mísy, přisypte cukr, vmíchejte vodu a nechte nejlépe přes noc v lednici. Přendejte do rendlíku a za stálého míchání pomalu vařte asi hodinu. Před koncem přidejte likér, vychladte a marmeládu promíchejte vidličkou, kousky pomeranče rozmačkejte.

Vychladlou marmeládou spojujte makronky po dvou k sobě.