

Makronky s vanilkovou náplní

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

- Mandle 200 g
- Moučkový cukr 200 g
- Krupicový cukr 200 g
- Bílek 150 g
- Smetana 250 g
- Bílá čokoláda 250 g
- Vanilkový lusk 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na těsto promíchejte mandlový prášek s moučkovým cukrem. Krupicový cukr svařte s 50 ml vody na cukrový sirup. Bílky ušlehejte do polotuha, snižte rychlost a zvolna za stálého šlehání přilévejte cukrový sirup. Sníh nechte vychladnout na asi 50 °C a rychle spojte s mandlovou směsí. Z odpočatého těsta tvořte pomocí cukrářského sáčku na plech vyložený pečicím papírem malé makronky. Nechte chvíli stát, aby povrch makronek trochu oschl. Pak pečte 14 až 15 minut v troubě předehřáté na 140 °C. Sejměte z plechu a nechte vystydnout.

Na vanilkovou náplň zahřejte k bodu varu nasekanou čokoládu, smetanu a vanilku a nechte asi hodinu odležet. Znovu zahřejte, dobře promíchejte, přecedte a nechte asi 2 hodiny chladit.