

Čokoládové makronky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 175 g
- Cukr moučka 175 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Mouka (typ 405) 250 g
- Kakao 40 g
- Čokoláda na vaření 150 g
- Smetana ke šlehání 100 g
- **NA OZDOBU**
- Bílý marcipán 200 g
- Cukr moučka na poprášení 4 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. V míse utřeme máslo s cukry a solí a zašleháme vejce, šleháme, dokud hmota nenabude a nezbělá. Mouku prosejeme s kakaem, promícháme a vmícháme do našlehané hmoty. Těstem naplníme cukrářský sáček a na plech s pečicím papírem nastříkáme sušenky ve tvaru kočičích jazýčků asi 4 cm dlouhé.

2. Pečeme v troubě na 175° asi 12 minut. Necháme vychladnout. Mezitím svaříme smetanu, stáhneme z ohně a rozpustíme v ní nalámanou čokoládu, necháme zchladnout a prošleháme. Krémem spojíme vždy dva jazýčky. Uprostřed převážeme provázkem vyrobeným z marcipánu a

uvážeme na mašličku a poprášíme moučkovým cukrem.