

# Macarons od Kave i Čokolade Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 50 minuta plus sušenje i hlađenje

Razina: Napredna

## Sastojci:

### Macarons

- Bademovo brašno 110g
- Šećer u prahu 200g
- Instant kava u prahu 12g (3 čajne žličice)
- Bjelanjci 110g
- Šećer 80g

### Ganache od mliječne čokolade

- Mliječna čokolada 300g
- Slatko vrhnje 150g
- Maslac 50g

## Upute

1. Obložite dva velika lima za pečenje masnim papirom. Ako imate silikonske podloge za macarons, koristite njih umjesto papira.
2. Pripremite dvije velike dresir vrećice i jedan okrugli nastavak za istiskivanje promjera 10mm.
3. Prosijte bademovo brašno i šećer u prahu u veliku zdjelu.
4. Dodajte 3 čajne žličice (12g) instant kave u prahu i dobro promiješajte.

5. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Mekano istucite bjelanjke, pa im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok ne dobijete sjajni, čvrsti meringue.
6. Umiješajte suhe sastojke u meringue silikonskom špatulom. Smjesa bi trebala biti sjajna i ne pregusta, poput smjese za biskvit. Ako je još uvijek hrapava i jako gusta, nastavite miješati dok ne dobijete željenu konzistenciju.
7. Napunite dresir vrećicu s okruglim nastavkom od 10mm smjesom i istiskujte krugove. Ako nemate silikonsku podlogu za macarons, možete koristiti šablonu koju ćete staviti ispod masnog papira ili prozirne silikonske podloge.
8. Ostavite macarons na sobnoj temperaturi da se osuše. Kada ih nježno dotaknete prstom, ne bi se smjeli lijepiti, već bi trebali biti suhi. Sušenje može trajati od 30 minuta do nekoliko sati, ovisno o vlažnosti zraka. Ako ih stavite ispred klima uređaja ili ventilatora, to će ubrzati sušenje.
9. Pecite macarons na 130°C oko 20 minuta. Povremeno otvorite vrata pećnice kako bi iz nje mogla izaći vlaga.
10. Izvadite macarons iz pećnice i ostavite ih da se ohlade.
11. Za ganache od mliječne čokolade otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici, a vrhnje lagano zagrijte. U nekoliko navrata dodajte vrhnje u čokoladu i miješajte dok ne dobijete glatki, sjajni ganache. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ga na sobnoj temperaturi da se ohladi i stisne.
12. Kada se ganache ohladi i postane maziv, napunite dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm.
13. Odlijepite macarons sa masnog papira ili silikona i složite ih u parovima tako da budu slične veličine.
14. Istisnite kuglicu kreme na jedan macaron, pa poklopite drugim.
15. Ostavite macarons u hladnjaku da se stisnu, najbolje preko noći.