

Koristeelliset macaron-leivokset

Herkullisten macaronien täytteenä toimii raikas Lemon curd eli sitruunatahna. Macaron-leivokset koristellaan Queen mix koristerakeilla.

20 - 30 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Macaronit:

3,66 dl tomusokeria (220g)
2,33 dl Dr. Oetker
Mantelijauhetta (120 g)
3 kpl kananmunan valkuaisista (100 g)
1 hyppysellinen suolaa
Dr. Oetker Punaista geeliväriä
Dr. Oetker Queen mix - koristerakeita

Sitruunatäyte:

1,5 dl sitruunamehua
1 kpl sitruunaa n kuori raastettuna (voi jättää myös pois)
1,5 dl sokeria
8 kpl kananmunan keltuaisia
100 g voita

1 Macaronit:

Sihtaa tomusokeri ja mantelijauho kulhoon. Vaahdota valkuaiset puhtaassa kulhossa kunnes vaahdo on ilmavaa. Lisää sokeri ja vatkaa kunnes marenkivaahdo on jämäkkää ja kiiltävää. Värjää vaaleanpunaiseksi geelivärillä. Kääntelee mantelijauho ja tomusokeri kolmessa osassa sekaan ja sekoita kunnes taikina on tasaista.

Pursota macaron-pohjat leivinpaperille ja ripottele välittömästi päälle koristerakeita. Ripottele vain puoliin pohjista koristerakeita. Pohjapuoliskot voi jättää koristelematta. Anna macaronien kuivua 30-40 minuuttia huoneenlämmössä. **Paista sitten 150 asteisessa uunissa 12-14 minuuttia.**

2 Sitruunatäyte:

Laita kaikki ainekset kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen. Anna seoksen kiehahtaa ja jatka kiehuvan seoksen sekoittamista 2-3 minuuttia. Anna täytteen jäähtyä kunnolla ennen kuin täytät leivokset.