

Macaron-leivokset sitruunatäytteellä

Kesäiset macaron-leivokset sitruuna-valkosuklaatäytteellä.

about 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Sitruunatäyte:

150 g valkosuklaata
1 dl kuohukermaa
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
0,5 tl Dr. Oetker Elintarvikeväriä
Keltainen

Marenkipohjat:

1,33 dl Dr. Oetker
Mantelijauhetta (65 g)
1,5 dl tomusokeria (90 g)
1,5 kpl kananmunan valkuaista
(50 g)
2 rkl sokeria
1 tl Dr. Oetker Elintarvikeväriä
Keltainen

- 1 Lämmitä suklaa, kerma, sitruuna-aromi ja keltainen elintarvikeväri kattilassa alhaisella lämmöllä. Sekoita varovasti kunnes seos on paksu ja tasainen.
- 2 Laita täyte pursotinpussiin tai pakastepussiin ja laita se jääkaappiin muutamaksi tunniksi, kunnes massa on jäähtynyt huoneenlämpöä kylmemmäksi.
- 3 Sekoita mantelijauhe ja tomusokeri kulhossa. Vatkaa munanvalkuaiset pienellä nopeudella puhtaassa kulhossa kunnes seos alkaa muodostaa pieniä huippuja. Lisää sokeria vähän kerrallaan, jolloin massasta muodostuu marenkia. Kääntelee joukkoon varovasti mantelijauhe ja lisää elintarvikeväri mukaan. Marenkiseoksen pitää vähän valua kun se pursotetaan pellille. Jos taikina on liian ohut tai paksu, voidaan lisätä hieman tomusokeria tai kananmunan valkuaista. Pursota marenkista 24 pyöreää pohjaa leivinpaperin päälle pellille ja yritä tehdä niistä samankokoisia.
- 4 Anna marenkipohjien kuivua huoneenlämmössä 30-60 minuuttia, jotta pintaan muodostuu ohut kalvo eivätkä ne halkeile tai leviä uunissa niin helposti.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 5 Käännä uuni tasalämmölle 160 C:seen. Paista marenkipohjat uunin keskitasolla 10-11 minuuttia, kunnes ne ovat hieman saaneet väriä. Jäähdytä marengit pellillä ennen täyttöä.
- 6 Täytä macaron-leivokset sitruunatäytteellä ja säilytä ne jääkaapissa ilmatiiviissä astiassa tarjoiluun saakka.

