Franske makroner med rosa krem (Macarons with Pink Buttercream)



Ingredienser

Macarons:
150 g skåldede mandler
150 g melis
- -
60 g romtemperert eggehvite
35 g sukker
- -
0,5 dl vann
150 g sukker
- -
60 g romtemperert eggehvite

Pink Buttercream:
55 g smør
0,3 dl kremfløte
4,5 dl melis
rosa konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Kjør skåldede mandler og melis sammen i food processer til blandingen blir helt finmalt. Sikt blandingen så du får fjernet eventuelle mandelbiter som ikke har blitt malt smått.

Mål opp 60 g eggehvite. Pisk dette til hvitt, mykt skum. Tilsett 35 g sukker og pisk videre til stiv marengs.

Ha vann og 150 g sukker i en kjele. Kok dette i noen minutter til sukkerlake til den er seig, men fortsatt helt lys og gjennomsiktig. Hell den varme sukkerlaken så i en tynn stråle inn i marengsen under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre i ca 5-10 min, så marengsen blir skikkelig stiv (du skal kunne løfte bollen opp-ned uten at marengsen rører på seg).

Vend så for hånd inn resterende 60 g romtemperert eggehvite og mandel-/melisblandingen i marengsen til alt blir godt blandet.

Gjør klar to stekeplater dekket med bakepapir. Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate eller langpanne inn i ovnen på nest nederste rille.

Ha mandelmarengsmassen i en kakesprøyte med rund tut (ca 1 cm i diameter). Sprøyt ut små runde pletter på bakepapiret på størrelse med en 5-krone (2,5 cm). Ha litt avstand mellom kakene. Bank eventuelt platen forsiktig mot bordet for at plettene skal glatte seg ut.

La så makronene stå i romtemperatur og tørke før steking i 20-30 min. De har stått lenge nok når de kjennes tørre på overflaten når du tar forsiktig på dem med fingeren.

Sett stekeplaten med makroner inn i ovnen i rillen over stekeplaten som er der fra før (det vil si rillen over den nest nederste). Stek makronene i 8-12 min. De er ferdig når de løsner fra bakepapiret, men de vil fortsatt være litt myke mens de er varme. Ta makronene ut av ovnen og avkjøl til de er helt kalde.

Pisk sammen mykt smør, kremfløte og melis til luftig smørkrem. Tilsett rosa konditorfarge.

Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Legg dem sammen med rosa smørkrem. Oppbevar makronene kjølig så smørkremen festner.

Tips

Jeg har brukt rosa konditorfarge fra Cacas (kjøpt hos Jernia). Mange andre leverandører av kakepynt selger også rosa konditorfarge. Alternativt kan du lage rosa farge på smørkremen ved å bruke dråper med vanlig rød konditorfarge.

120 g eggehvite tilsvarer ca 4 stk eggehviter, men du bør for sikkerhets skyld måle opp mengden. Eggehvitene må være romtempererte (la de gjerne stå ute i rommet over natten).

Flere nyttige tips finner du i grunnoppskriften på "Franske makroner (Macarons)" på detsoteliv.no.

- -

"J'aime deux choses
Toi et la rose
La rose pour un jour
Et toi pour toujours."

("I love 2 things
You and the rose
The rose for a day
And you for everyday.")

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franske-makroner-med-rosa-krem-macarons-pink-buttercream