Franske makroner med suksesskrem (Success Macarons)



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

Suksesskrem:
4 eggeplommer
100 g sukker
1 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
100 g smør

Pynt:
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Lag franske macarons:

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), eller bruke en stekematte av silikon beregnet på macarons som jeg har gjort her. 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.

Lag imens suksesskremen:

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring med en liten visp helt til kremen tykner. Ta kjelen fra platen

og la kremen avkjøle i et par minutter. Ha så i mykt smør i klatter og rør i kremen til smøret smelter. La kjelen med suksesskremen stå i kjøleskapet (eller eventuelt en liten stund i fryseren) til den har fått tykk smørekonsistens.

Fyll macarons:

Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Fyll dem med suksesskremen i mellom.

Pynt macarons:

Legg macarons utover på et brett.

Smelt kokesjokoladen (gjøres over vannbad eller ha oppdelt sjokolade i en kopp og smelt i mikro, det tar ca 40-70 sekunder).

Lag et lite kremmerhus av matpapir. Sett kremmerhuset i et glass eller lignende så du får hendene fri, og fyll så den smeltede sjokolade i kremmerhuset. Avkjøl litt så du orker å holde i kremmerhuset uten å brenne fingrene. Klipp et lite hull nederst i kremmerhuset og ringle smeltet sjokolade over makronene.

Avkjøl de ferdigpyntede macaronsene i kjøleskapet til sjokoladepynten har stivnet.

Tips

♥ 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).

♥ Det er viktig at suksesskremen står kaldt til den er tykk nok til å smøres inni makronene. Det er ikke noe i veien for å lage suksesskremen dagen før og la den stå tildekket med plast i kjøleskapet til dagen etter. Da er du sikker på at den blir tykk nok:)

♥ På grunn av sjokoladepynten, passer det best å oppbevare disse makronene i kjøleskapet. Legg de i en boks med matpapir mellom lagene. Du kan sette dem på kakefatet og la dem stå i romtemperatur en liten stund før servering, så suksesskremen inni kakene mykner.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/franske-makroner-med-suksesskrem-success-macarons