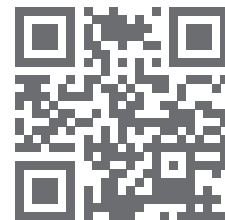


MAKRÓNKY PODĽA LORRAINE PASCALE

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na prípravu makróniek budete potrebovať (približne 20 makróniek):

125 g mandľovej múky, 125 g práškového cukru, 40 g bielok, 110 g kryštálového cukru, 2 lyžice vody, 40 g bielok

Na prípravu krému budete potrebovať:

50 g kvalitnej mliečnej čokolády, 50 g 70% čokolády, 250 g mascarpone, 50 g práškového cukru, 75 ml 33 % smotany

A TAKTO NA TO:

Mandľovú múku, práškový cukor a 40 g bielok zmiešajte vareškou, až sa vám vytvorí vlhká hustá hmota. Ak chcete pridať do makróniek farbivo, teraz je ten správny čas. Misku odložte bokom. V malom hrnci nechajte rozpustiť kryštálový cukor s dvoma lyžicami vody na cukrový sirup. V inej nádobe ručne ušľahajte 40 g bielok tak, aby sa na metličke tvorila špička. Bielka však nesmú byť príliš tuhé a prešľahané. Aj ja rada využívam výdobytky modernej doby, ale v tomto prípade nepodvádzam a mixér zatiaľ nechám odložený. Keď sú bielka ručne vyšľahané, prichádza čas na ručný mixér. Prilievajte k nim horúci cukrový sirup a mixujte. Vyšľahané bielka preložte k zmesi z mandľovej múky a stierkou jemne rozmiešajte, nie viac ako 50 krát. Naplňte zdobiace vrečko cestom a nanášajte na plech vyložený papierom na pečenie. Na jeden plech vyjde približne 20 makróniek, takže budete potrebovať dva plechy. Snažte sa, aby boli makrónky rovnomerne veľké. Plechom 3 - 4 krát pobúchajte o pracovnú dosku, aby ste z makróniek dostali všetok vzduch. Nechajte 20 minút postáť. Ja ich ukladám na vnútorný parapet k zatvorenému oknu. Aj vy si nájdite miesto, kde nie je príliš sucho, horúco, ale ani vlhko.

Rúru predhrejte na 170 stupňov. Vložte plech do rúry a dvierka nechajte pootvorené asi na 15 cm. Pečte 12 – 15 minút, v závislosti od veľkosti. Po vytiahnutí z rúry nechajte makrónky vychladnúť na plechu.

Pripravte čokoládový krém. Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu. Vo veľkej mise rozmixujte mascarpone, cukor a smotanu. Postupne prilievajte čokoládu a všetko dobre premixujte. Čokoláda nesmie byť príliš horúca, inak sa vám krém zrazí. Naplňte ním zdobiace vrečko a ozdobte makrónky. Spárujte ich podľa veľkosti, krém nanášajte na plochú stranu a prelepte druhou makrónkou. Zo 40 kúskov tak vytvoríte 20 krásnych makróniek. Skladujte v chladničke v uzavretej nádobe.

