

Guacamole-makroner

Ingrédients

- 128g flormelis
- 128g mandelmel
- 47g æggehvider (1) ved stuetemperatur
- 47g æggehvider (2) ved stuetemperatur
- 32g vand
- 128g sukker
- 2 dejlige avocadoer
- 2 limefrugter

Préparation

1. En gang er ingen gang, her er en opskrift på noget salt... næsten: macarons med guacamole!
 2. Fordelen ved disse er, at du kan lave dem i sidste øjeblik, i modsætning til almindelige macarons.
 3. Faktisk er det bedre at fylde dem kort før servering, da guacamolen har tendens til at fugte skallerne ret hurtigt.
 4. Med disse macarons får du en original aperitif og en meget god og frisk sød-salt blanding :-)
- Forberedelsestid: 1t – 1t30 + 10 til 15 minutters bagetid pr.
5. Si flormelis og mandelmel, tilsæt derefter æggehviderne (1) og bland godt.
 6. Forbered derefter den italienske marengs: lav en sirup med vandet og sukkeret.
 7. Når den når 110°C, begynder du at piske æggehviderne (2).
 8. Når sirupen er ved 118°C, hældes den i en tynd stråle over æggehviderne og fortsæt med at piske, indtil du får en skinnende marengs.
 9. Tag halvdelen af den italienske marengs og hæld den i den første blanding for at løsne den, og tilsæt farvestoffet.
 10. Når blandingen er homogen, tilsættes resten af den italienske marengs ved at blande med en spartel eller en dejskraber (det er macaroneringen).
 11. Du skal løsne dejen, så den bliver ensartet og smidig, men absolut ikke flydende; den skal danne et bånd.
 12. Læg macaronblandingen i en sprøjtepose med en glat tulle, sprøjt derefter skallerne på en bageplade dækket med bagepapir.
 13. Personligt lader jeg dem tørre, før jeg bager dem, men nogle mennesker gør det ikke, og det fungerer også godt, så det er op til dig ;-)
 - Når dejen ikke længere hænger fast, når du rører ved den (omkring 15-20 minutter), drys skallerne med guacamole krydderier og sæt dem i ovnen forvarmet til 145°C i 12 til 14 minutter (ovntemperaturen og bagetiden er vejledende, du behøver sandsynligvis et eller to forsøg for at finde den rigtige kombination hjemme hos dig).
 14. Når skallerne er bagt, lad dem køle af, før du fjerner dem fra bagepapiret.
 15. Guacamole: 2 dejlige avocadoer Guacamole krydderier efter smag limefrugter Bland avocadoerne med lime og krydderier, sæt derefter guacamolen i en sprøjtepose med en glat tulle.
 16. Samling: Fordel dine macaronsskaller to og to.
 17. Placer din ganache i en sprøjtepose med en glat tulle, og fyld derefter halvdelen af skallerne.
 18. Prøv at gøre dette trin i sidste øjeblik, ellers risikerer dine macarons at blive for fugtige.