

Guacamole-Makronen

Ingrédients

- 128g Puderzucker
- 128g Mandelmehl
- 47g Eiweiß (1) bei Zimmertemperatur
- 47g Eiweiß (2) bei Zimmertemperatur
- 32g Wasser
- 128g Kristallzucker
- 2 große Avocados
- 2 Limetten

Préparation

1. Einmal ist keinmal, hier ist ein herzhaftes Rezept.
2. na ja, fast: Macarons mit Guacamole!
3. Der Vorteil dieser ist, dass Sie sie im letzten Moment machen können, im Gegensatz zu den üblichen Macarons.
4. In der Tat ist es besser, sie kurz vor dem Verzehr zu füllen, da die Guacamole dazu neigt, die Schalen ziemlich schnell zu befeuchten.
5. Eiweiß (1) hinzufügen und gut vermischen.
6. Anschließend die italienische Meringue zubereiten: Einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker zubereiten.
7. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie mit dem Schlagen des Eiweißes (2).
8. Wenn der Sirup 118°C erreicht, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl auf das Eiweiß und schlagen Sie weiter bis eine glänzende Meringue entsteht.
9. Die Hälfte der italienischen Meringue nehmen und in die erste Mischung gießen, um sie zu lösen, dabei die Lebensmittelfarbe hinzufügen.
10. Wenn die Mischung homogen ist, die restliche italienische Meringue hinzufügen und mit einem Schaber oder einer Maryse mischen (das ist das Macaronage).
11. Der Teig muss gelöst werden, damit er homogen und weich ist, aber keinesfalls flüssig; er muss das Band formen.
12. Die Macaronsmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, dann die Schalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
13. Persönlich lasse ich sie trocknen, bevor ich sie backe, aber manche Leute tun das nicht und es funktioniert auch gut, also schauen Sie selbst ;-). Sobald der Teig nicht mehr klebt, wenn man den Finger darauf legt (ca. 14. 15-20 Minuten), die Schalen mit Guacamole-Gewürzen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 145°C für 12 bis 14 Minuten backen (die Ofentemperatur und die Backzeit sind Richtwerte, Sie müssen wahrscheinlich ein oder zwei Versuche machen, um die richtige Kombination bei Ihnen zu finden).
15. Nach dem Backen die Schalen abkühlen lassen, bevor Sie sie vom Backpapier ablösen.
16. Guacamole: reife Avocados Guacamole-Gewürze nach Belieben imetten Die Avocados mit Limette und Gewürzen pürieren, dann die Guacamole in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben.
17. Montage: Teilen Sie Ihre Macaronschalen in Paare.
18. Platzieren Sie Ihre Ganache in einem Spritzbeutel mit glatter Tülle, dann füllen Sie die Hälfte der Schalen.
19. Versuchen Sie, diesen Schritt im letzten Moment zu machen, sonst könnten Ihre Macarons zu feucht werden.

