

Tiramisu-Macarons

Ingrédients

- 150 g Puderzucker
- 150 g Mandelmehl
- 55 g Eiweiß (1) bei Raumtemperatur
- 55 g Eiweiß (2) bei Raumtemperatur
- 37 g Wasser
- 150 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 200 g Mascarpone
- 3 g Instantkaffee (ca. 1 Esslöffel)

Préparation

1. Es ist schon unglaublich lange her, dass ich Macarons gemacht habe.
2. Also als ich die Menge an Eiweiß im Kühlschrank gesehen habe, dachte ich mir, dass das die Gelegenheit ist!
3. Ich hatte auch einen geöffneten Becher Mascarpone, also war der Geschmack schnell gefunden, Tiramisu-Macarons.
4. Die Füllung ist super einfach zuzubereiten, in 5 Minuten ist sie fertig, man braucht nur ein frisches Ei, da es ohne Kochen gegessen wird.
5. Ansonsten ist es mein übliches Rezept für Macaron-Schalen, ich gebe euch meine Vorgehensweise sowie Temperatur/Garzeit an, aber für Macarons muss man vor allem seinen Ofen kennen, also müssen diese Schritte vielleicht angepasst werden!
6. An die Spritzbeutel!
7. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 12 Minuten Backzeit pro Blech + einige Stunden im Kühlschrank vor dem VerzehrFür ca.
8. Eiweiß (1) hinzu.
9. Bereiten Sie dann die italienische Meringue zu: Bereiten Sie einen Sirup mit Wasser und Kristallzucker zu.
10. Wenn er 110°C erreicht, beginnen Sie das Eiweiß (2) zu schlagen.
11. Wenn der Sirup 118°C erreicht hat, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl auf die Eiweiße und schlagen Sie weiter, bis eine glänzende Meringue entsteht.
12. Nehmen Sie die Hälfte der italienischen Meringue und geben Sie sie in die erste Mischung, um sie aufzulockern.
13. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie den Rest der italienischen Meringue hinzu und mischen sie mit einem Schaber oder einem Spatel (das ist das Macaronage).
14. Wenn der Teig ein Band zieht, geben Sie ihn in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von etwa 1 cm.
15. Spritzen Sie die Schalen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
16. Lassen Sie sie etwa 15 Minuten an der Luft trocknen (wenn man mit dem Finger draufdrückt, natürlich vorsichtig, und es nicht klebt, sind sie bereit zum Backen!
17.).
18. In der Zwischenzeit den Ofen auf ca.
19. 140°C vorheizen (natürlich je nach Ofen anpassen!
20.).

21. Bestäuben Sie die Schalen mit Kakaopulver mithilfe eines Siebs.
22. Backen Sie die Schalen für etwa 12 Minuten.
23. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier lösen.
24. Instantkaffee (ca.
25. 1 Esslöffel) ½ Teelöffel Kakaopulver Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb.
26. Mischen Sie das Eigelb mit dem Kaffee, Zucker und Kakao.
27. Fügen Sie dann den Mascarpone mit einem Spatel hinzu.
28. Schließlich das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.
29. Füllen Sie die Hälfte der Schalen mit der Creme und verschließen Sie die Macarons.
30. Lassen Sie sie einige Stunden im Kühlschrank, bevor Sie sie genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com