

Guacamole-makroner

Ingrédients

- 128g melis
- 128g mandelmel
- 47g eggehviter (1) ved romtemperatur
- 47g eggehviter (2) ved romtemperatur
- 32g vann
- 128g sukker
- 2 store avokado
- 2 lime

Préparation

1. For en gangs skyld, her er en salt oppskrift.
 2. vel, nesten: macarons med guacamole!
 3. Fordelen med disse er at du kan lage dem i siste øyeblikk, i motsetning til vanlige macarons.
 4. Det er faktisk bedre å fylle dem kort tid før servering, siden guacamole har en tendens til å gjøre skjellene fuktige ganske raskt.
 5. Med disse macarons får du en original aperitiff og en veldig god og frisk søtt-salt blanding :-)
- Forberedelsestid: 1t – 1t30 + 10 til 15 minutters steketid per brett med macaronskall For ca.
6. Sikt melis og mandelmel, og tilsett deretter eggehvitene (1), mens du blander godt.
 7. Deretter lager du italiensk marengs: lag en sirup med vannet og sukkeret.
 8. Når det når 110°C, begynner du å piske eggehvitene (2).
 9. Når sirupen er på 118°C, hell den forsiktig over eggehvitene mens du fortsetter å piske til du får en skinnende marengs.
 10. Ta halvparten av den italienske marengsen og hell den i den første blandingen for å løsne den, samtidig som du legger til fargen.
 11. Når blandingen er homogen, tilsett resten av den italienske marengsen, og bland ved hjelp av en slikkepott eller en kakeskrape (det er macaronagen).
 12. Deigen må løsnes slik at den er homogen og smidig, men ikke flytende; den må danne et bånd.
 13. Plasser macaronmassen i en sprøytepose med en glatt dyse, og form deretter skjellene på et stekebrett dekket med bakepapir.
 14. Personlig lar jeg dem tørke før jeg steker dem, men noen gjør ikke det, og det fungerer bra også, så det er opp til deg ;-)
 15. Når deigen ikke lenger klistrer når du legger fingeren på den (ca. 15-20 minutter), dryss skjellene med guacamolekrydder og sett dem i en forvarmet ovn på 145°C i 12 til 14 minutter (ovnstemperaturen og steketiden er veiledende, du trenger sannsynligvis en eller to forsøk for å finne den rette kombinasjonen hjemme hos deg).
 16. Når skjellene er stekte, la dem avkjøles før du løsner dem fra bakepapiret.
 17. Guacamole: 2 store avokado Guacamolekrydder etter smak imø Miks avokadoene med lime og krydder, og ha deretter guacamolen i en sprøytepose med en glatt dyse.
 18. Montering: Fordel macaronsskjellene dine to og to.
 19. Plasser din ganache i en sprøytepose med en glatt dyse, og fyll deretter halvparten av skjellene.
 20. Prøv å gjøre dette trinnet i siste øyeblikk, ellers risikerer macaronsene dine å bli for fuktige.

