

Guacamole-makroner

Ingrédients

- 128g florsocker
- 128g mandelmjöl
- 47g äggvita (1) i rumstemperatur
- 47g äggvita (2) i rumstemperatur
- 32g vatten
- 128g strösocker
- 2 stora avokados
- 2 limefrukter

Préparation

1. En gång är ingen vana, här är ett salt recept.
2. nåja, nästan: guacamole-macarons!
3. Fördelen med dessa är att du kan göra dem i sista minuten, till skillnad från vanliga macarons.
4. Det är faktiskt bättre att fylla dem strax före servering, eftersom guacamole tenderar att fukta skalerna ganska snabbt.
5. Sikta florsockret och mandelmjölet och tillsätt sedan äggvitorna (1) och blanda väl.
6. Förbered sedan italiensk maräng: gör en sirap med vattnet och strösockret.
7. När den når 110°C, börja vispa äggvitorna (2).
8. När sirapen är vid 118°C, håll den i en tunn stråle över äggvitorna och fortsätt vispa tills du får en glänsande maräng.
9. Ta hälften av den italienska marängen och håll den i den första blandningen för att mjuka upp den, samtidigt som du tillsätter färgen.
10. När blandningen är homogen, tillsätt resten av den italienska marängen och blanda med hjälp av en skrapa eller en slickepott (det är macaronage).
11. Man måste mjuka upp smeten tills den blir homogen och smidig, men absolut inte flytande; den ska bilda ett band.
12. Lägg macaronblandningen i en spritspåse med ett slätt munstycke och spritsa ut skalerna på en plåt täckt med bakplåtspapper.
13. Personligen låter jag dem torka innan jag gräddar men vissa gör inte det och det fungerar bra också, så det är upp till dig ;-). När smeten inte klibbar när du rör vid den (cirka 15-20 minuter), pudra skalerna med guacamole-kryddor och grädda dem i den förvärmade ugnen vid 145°C i 12 till 14 minuter (ugns temperatur och tillagningstiden är vägledande, du behöver antagligen ett eller två försök för att hitta rätt kombination hos dig).
14. När skalerna är gräddade, låt dem svalna innan du lossar dem från bakplåtspappret.
15. Guacamole: 2 stora avokados Guacamole-kryddor efter smak limefrukter Mixa avokadorna med lime och kryddorna och lägg sedan guacamolen i en spritspåse med ett slätt munstycke.
16. Montering: Para ihop dina macaronskal två och två.
17. Placera din ganache i en spritspåse med ett slätt munstycke, och fyll hälften av skalerna.
18. Försök att göra detta steg i sista minuten, annars kan dina macarons bli för fuktiga.