

Rezept

Luftige Schoko-Macarons

Ein Rezept von Luftige Schoko-Macarons, am 18.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

40 g Zartbitterkuvertüre (54 % Kakaoanteil)

80 g Sahne

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

45 g gemahlene blanchierte Mandeln

50 g Puderzucker

5 g Kakaopulver

30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)

13 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Macarons | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. 30 g Sahne in einem Topf aufkochen, über die Kuvertüre gießen und alles mit einem Teigschaber glatt rühren.
2. Anschließend die übrige kalte Sahne dazugießen und erneut glatt rühren. Die Mischung ca. 1 Std. 30 Min. kühl stellen, dann mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 1 Min. zu einer luftigen Mousse aufschlagen. Bis zur weiteren Verwendung zugedeckt kühl stellen.
3. Für die Macaron-Schalen Mandeln, Puderzucker und Kakao fein mahlen und sieben.
4. Das Eiweiß anschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Kakao-Mischung heben und so lange rühren, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
5. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Dann die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.
6. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.