

Rezept

Macarons mit Ananasmousse

Ein Rezept von Macarons mit Ananasmousse, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

80 g weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)	100 g Ananas
1 Eigelb (M)	5 g Zucker
15 g Kokosraspel	50 g Sahne

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

50 g gemahlene blanchierte Mandeln	50 g Puderzucker
30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)	13 g Zucker
gelbe Lebensmittelfarbe	

AUSSERDEM:

digitales Küchenthermometer	Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons
Spritzbeutel mit Lochtüle (Größe 8)	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Ananas grob in Stücke schneiden, in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. 80 g Püree (Rest anderweitig verwenden) aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel glatt rühren, das Ananaspüree langsam einrühren und alles in eine Metallschüssel geben. Die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren auf 78 - 85° (Thermometer!) erhitzen. Vom Wasserbad nehmen, mit der Kuvertüre glatt rühren und die Kokosraspel untermischen. Die Creme ca. 15 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Ananasmasse erst mit der Hälfte der Sahne glatt rühren, dann die zweite Hälfte der Sahne mit einem Teigschaber unterheben. Die Füllung zugedeckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
4. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, 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. 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.