

## Rezept

# Macarons mit Esspressomousse

Ein Rezept von Macarons mit Esspressomousse, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE FÜLLUNG:

**40 g** Zartbitterkuvertüre (54 % Kakaoanteil)

**15 g** Zucker

**60 g** Sahne

**1** Eigelb (M)

**30 ml** Espresso (ersatzweise sehr starker Kaffee)

### FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

**50 g** gemahlene blanchierte Mandeln

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

braune Lebensmittelfarbe

**50 g** Puderzucker

**13 g** Zucker

### AUSSERDEM:

digitales Küchenthermometer

Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)

Backpapier oder Silikonbackmatte für  
Macarons

## 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. Das Eigelb mit dem Zucker glatt rühren und den Espresso untermischen. Die Masse in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad auf 78 - 85° (Thermometer!) erhitzen, bis sie eindickt. Vom Wasserbad nehmen, mit der Kuvertüre glatt verrühren und ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Esspressomasse erst mit der Hälfte der Sahne glatt rühren, dann die restliche Sahne mit einem Teigschaber unterheben. Die Füllung zuge-deckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
3. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. 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 unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
4. 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.

5. 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.