Rezept

Smiley-Macarons mit Mango-Ganache

Ein Rezept von Smiley-Macarons mit Mango-Ganache, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **100 g** weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)
- **60 g** Mango

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

- **50 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- **50 g** Zucker
- **2 x 18 g** Eiweiß (3-5 Tage alt)
- **50 g** Puderzucker
- **13 g** Wasser
- gelbe Lebensmittelfarbe

AUSSERDEM:

- digitales Küchenthermometer
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)
- Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons
- schwarzer Lebensmittelfarbstift (Fach- oder Online-Handel)

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 hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Mango mit dem Stabmixer pürieren, im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und mit Kuvertüre glatt zur Ganache rühren. Zugedeckt ca. 6 Std., am besten über Nacht, kühlen.

2. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker mahlen und sieben. Mit 18 g Eiweiß zu einer Paste verkneten. 13 g Wasser mit dem Zucker bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Bei 110° (Thermometer!) das übrige Eiweiß in der Küchenmaschine auf höchster Stufe zu Eischnee aufschlagen. Bei 118° den Sirup unter Rühren in den Eischnee laufen lassen. Dann weiterschlagen, bis der Eischnee lauwarm ist, dabei Lebensmittelfarbe hinzufügen.

3. Zuerst 1 EL lauwarmen Eischnee zur Mandelpaste geben und geschmeidig rühren. Dann den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber unterheben, sodass eine zäh fließende Masse entsteht.

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. Mit dem Lebensmittelfarbstift auf 12 Macaron-Schalen ein Smiley-Gesicht zeichnen. Die Füllung auf die übrigen Schalen auftragen. Die Gesichter daraufsetzen und leicht andrücken. Die Smiley-Macarons in einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.