

## Rezept

# Macaron-Torte mit weißer Schokomousse

Ein Rezept von Macaron-Torte mit weißer Schokomousse, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>150 g</b> weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)	<b>60 ml</b> Milch
<b>2</b> Eigelb (M)	<b>10 g</b> Zucker
<b>90 g</b> Sahne	

### FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

<b>100 g</b> gemahlene blanchierte Mandeln	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>60 g</b> Eiweiß (ca. 2 Eier Größe M, 3 - 5 Tage alt)	<b>26 g</b> Zucker

### AUSSERDEM:

digitales Küchenthermometer	Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Macaron-Torte (ca. 19 cm Ø, 6 Stücke) | **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. Die Milch aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker glatt rühren, die Milch langsam untermischen und alles in eine Metallschüssel geben. Die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren auf 78 - 85° (Thermometer!) erhitzen. Vom Wasserbad nehmen und mit der Kuvertüre glatt zur Ganache verrühren, ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen Sahne steif schlagen. Kuvertüremischung erst mit der Hälfte der Sahne glatt rühren, dann übrige Sahne unterheben. Mousse zugedeckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, kühlen.
3. Für die Macaron-Böden Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß anschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann das Eiweiß auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen. Dann den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
4. Auf 2 Bögen Backpapier je 1 Kreis (à ca. 19 cm Ø, siehe Tipp) aufzeichnen, dann umgedreht auf 2 Backbleche legen. Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 2 gleichmäßige Böden aufspritzen. Dabei in der Mitte der Kreise beginnen und schneckenförmig bis zum Rand fortfahren. (Nicht gegen das Blech klopfen, um die Schneckenstruktur zu erhalten.) Die Macaron-Böden ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen Backofen auf 160° vorheizen.

5. Die Macaron-Böden im Ofen (Mitte) nacheinander jeweils 18 - 20 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. 1 Boden auf eine Kuchenplatte setzen und die Füllung auftragen. Den zweiten Boden daraufsetzen, leicht andrücken. Die Torte in einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.