

Čokoládové makronky s vanilkovo-kokosovým krémem

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jemně mleté mandle 120 g ještě jednou prosijeme přes jemné síto a dáme do misky. Bílky (ks) lehce našleháme v misce se špetkou soli ručním šlehačem, tak, aby lehce nabyly na objemu. Potom za stálého míchání postupně pomalu přes síto přidáváme 150 g moučkového cukru, než vznikne velmi pevná bílková hmota. Potom mandle opatrně rovnoměrně podebereme vařečkou, aby nevznikly hrudky. Prosetý kakaový prášek (2 lžíce) rovněž rozmícháme, aby nevznikly hrudky, dokud nevznikne stejnoměrná barva. Troubu (s cirkulací vzduchu) předehřejeme na 80 °C.

2 plechy vyložíme pečicím papírem a vymažeme trochou másla. Bílkovou hmotu naplníme do zdobících sáčků a nastříkáme na plech s malými rozestupy 40 stejně velkých kapek. Vzniklé špičky by potom měly slehnout dohledka. Plechy vložíme do prostřední části trouby a necháme 20 minut sušit. Teplotu v troubě zvýšíme na 160 °C a pečeme makronky 8 až 10 minut. Neměly by příliš ztmavnout. Plechy vyjmeme z trouby a necháme makronky zcela vychladnout.

Mezitím vyškrábneme dřeň z vanilkového lusk. Máslo (120 g) s vanilkou a zbylým moučkovým cukrem (100 g) vyšleháme v misce do pěny. Sušený mletý kokos (2 lžíce) trochu opražíme na pánvi bez tuku a necháme vychladnout, potom zamícháme do máslového krému. Krém naplníme do zdobícího sáčku a nastříkáme kapku na 40 makronek. Zbylé makronky na ně položíme a lehce zatlačíme. Necháme asi hodinu v chladu.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.2 g
- **Mandle jádra 200 g** - 120 g
- **Bílek** - 62 g
- **Cukr moučka** - 250 g
- **Kokos strouhaný** - 25 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

