

ZUTATEN

MACARONS:

125g gemahlene Mandeln
200g Puderzucker
80g Eiweiß (ca. 3 Eier)
rote Lebensmittelpaste/-Puder

SCHOKOGANACHE

200g Sahne
200g Zartbitterschokolade
schwarze Lebensmittelpaste/-Puder

POKÉBALL MACARONS

1. Am Vortag bereits die Schokoganache zubereiten. Hierfür Sahne in einen kleinen Topf gießen, erwärmen und Zartbitterschokolade darin schmelzen lassen. Masse in ein hohes Gefäß geben und über Nacht im Kühlschrank kühlen
2. Für die Macarons 125g gemahlene Mandeln in einem Zerkleinerer sehr fein mahlen. 125g Puderzucker dazu geben, verrühren und alles durch ein Sieb in eine große Schüssel streichen. 40g Eiweiß abwiegen und unter das Mandelmehl geben – alles gut verrühren! Weitere 40g Eiweiß zusammen mit den restlichen 75g Puderzucker steif schlagen (mit dem Handrührgerät ca. 7-8 Minuten) und vorsichtig unter die eben gerührte Mandelpaste heben
3. Masse halbieren und in eine Hälfte die rote Lebensmittelpaste bzw. Puder geben und gut unterrühren. Achtung: Keine flüssige Lebensmittelfarbe benutzen!
4. Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Kreise mit etwa 3cm Abstand zueinander aufmalen (super Vorlage: Ein 2€ Stück) und die Macaronsscremes in jeweils einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Nun die Creme in die vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier spritzen, das Backblech anschließend vorsichtig auf die Arbeitsplatte fallen lassen (so können eventuelle Luftblasen auf den Macarons entweichen) und 30 Minuten antrocknen lassen
5. Ofen auf 170°C vorheizen lassen und Macarons ca. 12-13 Minuten backen. Macarons anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen und mit vorsichtig mit z.B. einer Palette vom Backpapier nehmen.
6. Schokoganache aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Handrührgerät aufschlagen, etwas schwarze Lebensmittelpaste/-Puder dazu geben, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf jeweils eine Macaronsschale spritzen (Kokoscreme auf Kokos-Macarons, Nougatcreme auf Haselnuss-Macarons). Eine passend große, andersfarbige Macaronsschale darauf setzen und nach Belieben sofort vernaschen oder noch einmal im Kühlschrank kühlen

REZEPT FÜR: 15 STÜCK
DAUER: 1 STUNDE 20 MINUTEN



NOTIZEN