

CSOKIS-MÁLNÁS MACARON



18 db macaronhoz

A macaronhoz

90 g mandulaliszt
125 g porcukor
1 csipet só
2 db tojásfehérje
50 g cukor

Az étcsokigianache-hoz

140 g tejszín
140 g étcsokipasztilla

A málnacurdhoz

3 - 4 ek fagyasztott málna
100 g cukor
2 db tojássárgája
2 db kisebb tojás
pár csepp citromlé
0.5 db citrom reszelt héja
90 g vaj

A díszítéshez

kakaópor

A mandulalisztet és a porcukrot aprítóba rakjuk, és pár másodpercig járattuk a gépet, hogy még finomabb, por állagú keveréket kapjunk, majd hozzáadunk egy csipet sót. A tojásfehérjéket elkezdjük habbá verni. Amikor már fehér, stabilabb habot kapunk, beleszórjuk a cukrot, és kemény habbá verjük. A mandulalisztes elegyhez keverjük a fehérjehab felét, majd fellazítjuk a hab másik felével, és alaposan elkeverjük. Vigyázzunk, hogy ne keverjük túl, mert könnyen szétfolyhat a massa.

Habzsákba töltjük az alapot, és sütőpapíros tepsire kb. 2,5 cm-es korongokat nyomunk, majd 2-3-szor jól odacsapjuk az asztalhoz a tepsit, hogy a légbuborékok kijöjjenek a tésztából és szépen elterüljenek a macaronok.

30-40 percig szárítjuk őket, majd ha már hozzáérünk a tetejükhöz, és nem tapad a kezünkre tészta, mehetnek be a 150 fokra előmelegített, légkeveréses sütőbe 13-14 percre. Ha letelt az idő, kivesszük őket a sütőből, és hagyjuk kihűlni.

Csokis-málnás macaron

Az étcsokigianache-hoz a tejszínt felmelegítjük, ráöntjük a csokira, és ha felolvadt, homogénre keverjük, majd hűtőbe rakjuk.

A málnakrémhez a málnát egy gyorsforralóban a cukor felével kicsit összeforraljuk, majd átpasszírozzuk egy tálba. Hozzáadjuk a tojássárgájákat és az egész tojásokat, a cukor másik felét, a citromlevet, a citromhéjat, majd vízgőz fölött, folyamatos keverés mellett besűrítjük, és a végén belekeverjük a vajat is. Ezt a krémet is berakjuk a hűtőbe.

Mikor mindkét krém kihűlt (a csokis selymes, kenhető, a málnás kellőképpen stabil), akkor óvatosan levesszük a macaronokat a sütőpapírról. A csokis krémet habzsákba rakjuk, kivágjuk a végét és a macaronok szélére, karima alakban rányomjuk a krémet. A közepükön kialakult kis mélyedésbe töltünk 1-1 mokkáskanálnyi málnakrém (a maradékot hűtőben tárolhatjuk), majd 1-1 másik macaront nyomunk a krémek tetejére. Díszítésként kevés kakaóporral megszórhatjuk a tetejüket.