

Čokoladové makrónky s vanilkovo kokosovým krémom

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

120 g olúpaných a najemno namletých mandlí dôkladne preosejeme cez jemné sito. Z bielkov (2 ks) so štipkou soli ručným mixérom vyšľaháme sneh, do ktorého postupne zapracujeme 150 g preosiateho práškového cukru, až kým nám nevznikne tuhá bielková zmes. Do zmesi postupne opatrne pridávame mleté mandle, tak aby nám nevznikli hrudky. Na záver do hmoty zapracujeme preosiateho kakaový prášok (2 PL) a vymiešame hladké redšie cesto. Rúru predhrejeme na 80 °C (konvekciou). Plech vystelieme papierom na pečenie a potrieme trochou masla. Hotové cesto nalejeme to cukrárskeho vrečka a rovnomerne vytláčame na plech. Plech umiestnime do stredu rúry a pečieme cca 20 minút, potom zvýšime teplotu na 160 °C a dopečíme ešte cca 8 – 10 minút. Makrónky by nemali byť príliš tmavé. Plech vytiahneme z rúry a necháme vychladnúť. Medzitým vyškrábeme zrníčka z vanilkového struku, vymiešame maslo a zvyšný práškový cukor (100 g) do peny. Strúhaný kokos (2 PL) nasucho opečieme na panvici a necháme mierne vychladnúť. Potom ho vmiešame do krému. Krémom naplníme cukrárske vrečko na zdobenie a vytláčame do stredov makróniek. Spojíme polovice makróniek a jemne stlačíme. Necháme asi hodinu vychladnúť.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 30 g
- **Kokos strúhaný** - 30 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Bielok** - 62 g
- **Mandle jadrá** - 120 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

