



## Limetkové makronky s Ruby čokoládou (ca. 40 ks)

### Barevný cukr na posyp:

- 50 g krystalového cukru
- gelová nebo tekutá potravinářská barva – růžová

Cukr dejte do misky, přidejte pár kapek barvy a rukou (ideálně v rukavici) promíchejte tak dlouho, než se cukr obarví. Pak rozložte cukr na plech vyložený papírem na pečení a v troubě vyhřáté na 60 stupňů zhruba 30 minut prosušte. Nechte do druhého dne při pokojové teplotě proschnout, teprve pak použijte.

### Limetková náplň s Ruby čokoládou:

- 200 g [růžové čokolády Ruby Callebaut](#)
- 90 g smetany ke šlehání 33%
- 30 g šťávy z limetky
- kůra z 1-2 limetek
- 40 g másla, pokojové teploty

Kůru z limetky nastrohejte do smetany, zakryjte fólií a nechte několik hodin v lednici vylouhovat.

Čokoládu rozpustěte (ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě), smetanu s limetkovou kůrou i limetkovou šťávou odděleně zahřejte na ca. 50 stupňů. Smetanu nadvakrát nalijte na rozpuštěnou čokoládu, vždy promíchejte. Pak přilijte teplou limetkovou šťávou a celou směs emulzujte tyčovým mixérem. Nakonec zapracujte tyčákem i máslo.

Krém přelijte do misky, zakryjte fólií (přímo na krém) a dejte do druhého dne odležet do chladu.

### Makronkové těsto:

- 150 g [mandlové mouky](#)
- 150 g moučkového cukru
- 55 g + 55 g bílků
- 150 g cukru krupice
- 40 ml vody
- gelová barva – růžová nebo zelená
- barevný cukr na posyp

Mandlovou mouku společně s moučkovým cukrem krátce promixujte, přidejte polovinu tekutých bílků (55 g) a stěrkou utřete do hladké pasty. Přidejte malé množství gelové barvy dle výběru a zapracujte.

Krupicový cukr dejte do menšího rendlíku, zalijte vodou a svařte na cukrový rozvar o teplotě 118 stupňů. Rozvar při vaření nemíchejte. V průběhu vaření začněte šlehat druhou polovinu bílků (55 g) do sněhu. Jakmile rozvar dosáhne požadované teploty, pomalu ho začněte lít za stálého šlehání do sněhu. Pokračujte ve šlehání do částečného zchladnutí a zpevnění sněhu. Výsledný sníh není úplně pevný, má ohebné špičky.

Sníh ve dvou částech stěrkou vmíchejte do mandlové pasty a míchejte tak dlouho, dokud vám těsto pomalu neztéká ze stěrky. Hmotou naplňte cukrářský sáček s hladkou špičkou o průměru 9 mm a na plechy vyložené papírem na pečení či podložkou nastříkejte makronky o průměru ca. 4 cm.

Plechem bouchněte o stůl nebo poklepejte rukou zespodu, aby se těsto zbavilo vzduchových bublin nebo případných špiček. Makronky lehce posypte barevným cukrem a nechte před pečením zaschnout.

Pečte po jednom plechu v troubě vyhřáté na 140-150 stupňů (horkovzduch) zhruba 13-15 minut, až jsou na dotek pevné a jdou dobře odloupnout z papíru. Po vytažení z trouby nechte makronky chladnout na plechu, až po úplném vychladnutí opatrně sloupněte z papíru.

### **Dokončení**

Vychlazený limetkový krém nechte trochu povolit při pokojové teplotě, pak ho stěrkou promíchejte do hladké konzistence. Přendejte si krém do sáčku a makronky naplňte.

Makronky skladujte v uzavřené dóze v lednici a nechte do druhého dne rozležet. Před servírováním nechte makronky pár minut při pokojové teplotě.