



Perníčkové makronky s dýní (35-40 ks)

Dýňová ganache:

- 200 g bílé čokolády [Belcolade Blanc Extra Selection 34%](#)
- 110 g hustého dýňového pyré
- asi lžička perníkového koření (říd'te se chutí, každý výrobce má koření jinak intenzivní)

Čokoládu rozpust'te a zalijte teplým pyré s kořením. Promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Zakryjte kontaktně fólií a nechte do druhého dne rozležet. Není třeba ani do lednice, stačí chladnější místnost. Po vychlazení krém stěrkou promíchejte (nešlehejte) a makronky naplňte.

Makronkové těsto:

- 150 g mandlové mouky
- 135 g moučkového cukru
- 15 g [horké čokolády Whittard s příchutí perníčků](#) (sypká směs)
- 55 g + 55 g bílků
- 150 g cukru krupice
- 40 ml vody

Mandlovou mouku, moučkový cukr a čokoládu společně krátce promixujte, přidejte polovinu tekutých bílků (55 g) a stěrkou utřete do hladké pasty.

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 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.

Makronky doporučuji naplnit s odstupem několika hodin od pečení a nechat je řádně alespoň do druhého dne rozležet.