



Vanilkové makronky s vaječným likérem

Makronkové těsto:

150 g mandlové mouky
150 g moučkového cukru
55 g + 55 g bílků
150 g cukru krupice
40-50 ml vody
1 lžička Mleté vanilky Dr. Oetker

Mandlovou mouku společně s moučkovým cukrem a mletou vanilkou 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.

Náplň s vaječným likérem:

200 g bílé čokolády min. 30%
50 g smetany ke šlehání 33%
50 g vaječného likéru
30 g másla
½ lžičky Mleté vanilky Dr. Oetker

Čokoládu rozpusťte (ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě) a zalijte teplou smetanou, promíchejte. Přidejte mletou vanilku a vaječný likér (nesmí být studený). Promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Nakonec zapracujte tyčákem i máslo. Krém přelijte do misky, zakryjte fólií (položte přímo na krém) a dejte na několik hodin odležet do chladu.

Vychlazený krém stěrkou promíchejte do hladké konzistence a pomocí sáčku makronky naplňte. Skladujte v uzavřené dóze v lednici a nechte min. do druhého dne rozležet. Před servírováním nechte makronky pár minut při pokojové teplotě.