Macarons mit Schokofüllung



Man muss hier Einiges beachten, aber dann klappt es auch!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für die Füllung

- 200 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade (Lieblingssorte)

Zutaten für die Macarons

- 150 g Eiweiß (Kühlschranktemperatur)
- 100 g feinster Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Mandeln, blanchiert, gemahlen und gesiebt
- 270 g Puderzucker

Flüssige Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad Umluft gut vorheizen.
2. 2-3 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Für die Füllung Schokolade hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mindestens 1 Stunde, man kann die Füllung aber auch schon am Vortag zubereiten.
4. Für den Macaronsteig Mandeln und Puderzucker einzeln sieben. Achtung! Es müssen nach dem Sieben 180g Mandeln sein ! Beides anschließend mischen.
5. Das Eiweiß abwiegen und schlagen, wenn es anfängt schaumig zu werden, den Zucker und die Prise Salz dazugeben und weiter schlagen. Jetzt die Lebensmittelfarbe dazugeben und wieder kurz weiter schlagen.
6. Die Baisermasse unter die trocknen Zutaten geben und vermischen. Diese Mischung mit einer Teigkarte per Hand ungefähr 5 Minuten “von oben nach unten” verrühren, so dass die Luft herausgedrückt wird. Danach sollte der Teig “wie Lava” von der Teigkarte fließen.
7. Den Macaronteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als runde Tupfer (ca. 2 €-Stück groß) auf die Backbleche spritzen. Dann die Backbleche 2-3 x etwas anheben und auf die Arbeitsfläche fallen lassen, so dass die restliche Luft entweicht. Kleine Blasen mit einem Zahnstocher einstechen. Die Macarons für 30 Minuten ruhen lassen, bis sie oben trocken sind.
8. Danach die Backbleche nacheinander für 10 Minuten in den Ofen geben.
9. Nach der Backzeit, die Macarons 5 Minuten auf dem Backpapier liegen lassen, danach mit einem Messer vom Backpapier lösen und abkühlen lassen.
10. Die Schokocreme kurz mit einem Schneebesen oder Rührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
11. Auf die Hälfte der Macarons die Füllung spritzen und die andere Hälfte vorsichtig daraufsetzen und leicht andrücken, ohne das sie kapautt gehen.
12. Noch 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung etwas in die Macarons einzieht.