**Pochoutka "Macaron"**

***Pochoutka "Macaron" plněná hořkou čokoládou 70%***

Složitost přípravy: střední

Doba vaření: 45 minut

Ingredience na cca 30 kusů:

280 g moučkového cukru

150 g mletých mandlí

3 bílky

1 špetka soli

55 g běžného cukru

1 lžíce vanilkového cukru

Plnicí:

100 g tmavé čokolády

70% kakaa

80 ml krému, vhodný k šlehání

***VAŘENÍ:***

Práškový cukr prosejte přes síto a dobře promíchejte s mletými mandlemi. Vezměte misku a rozšlehejte v ní bílou metličku elektrickým mixérem, přidejte sůl a poté postupně běžný cukr, dokud nezískáte hustou hmotu. Přidejte polovinu mandlového cukru a jemně promíchejte špachtlí shora dolů.

Přidejte vanilkový cukr a zbývající mandlový cukr a pokračujte v jemném míchání, dokud se úplně nespojí. Část směsi vložte do Decomaxu s velkou kulatou špičkou a vytvořte kruhy doporučené velikosti, označené značkami na PASTA CINS. Těsto, které se rozpíná, tedy nepřekračuje limity uvedené pro každou lahůdku, což jim zajistí správný tvar. Nechejte 30-35 minut vychladnout při pokojové teplotě. Pečeme «macarony» v troubě předehřáté na 150 ° C po dobu 20-25 minut, dokud nejsou na dotek pevné. Tento postup opakujte se zbytkem směsi.

PŘÍPRAVA NÁPLNĚ:

Čokoládu rozdrťte velmi jemně. Smotanu přivedeme k pánvi k varu a přelijeme čokoládou. Nechejte jednu minutu stát a míchejte do hladka. Nechejte jednu minutu stát a míchejte do hladka. Nechejte stát při pokojové teplotě, dokud směs nemá strukturu dobrou pro roztírání. Začněte «macarony» s vařenými míchanými vejci. Dobrou chuť!

***CHUTNÉ „TĚSTOVINY“ Z KÁVY S PLNĚNÍM MASCARPONE (TIRAMISU)***

Složitost přípravy: střední

Čas přípravy: 1 hodina.

SLOŽENÍ:

280 g moučkového cukru

160 g mletých mandlí

3 bílky

1 špetka soli

55 g běžného cukru

1 lžíce instantní kávy

pár kapek hnědého barviva

PLNICÍ:

60 g másla

110 g mascapone sýra

125 g moučkového cukru

1 lžíce amaretta nebo brandy

1 čajová lžička kakaového prášku

***VAŘENÍ:***

Práškový cukr prosejte přes síto a dobře promíchejte s mletými mandlemi. Vezměte misku a rozšlehejte v ní bílou metličku elektrickým mixérem, přidejte sůl a poté postupně běžný cukr, dokud nezískáte hustou hmotu. Přidejte polovinu mandlového cukru a jemně promíchejte špachtlí shora dolů.

Přidejte vanilkový cukr a zbývající mandlový cukr a pokračujte v jemném míchání, dokud se úplně nespojí. Část směsi vložte do Decomaxu s velkou kulatou špičkou a vytvořte kruhy doporučené velikosti, označené značkami na PASTA CINS. Těsto, které se rozpíná, tedy nepřekračuje limity uvedené pro každou lahůdku, což jim zajistí správný tvar. Nechejte 30-35 minut vychladnout při pokojové teplotě. Pečeme «macarony» v troubě předehřáté na 150 ° C po dobu 20-25 minut, dokud nejsou na dotek pevné. Tento postup opakujte se zbytkem směsi.

PŘÍPRAVA NÁPLNĚ:

Máslo necháme změknout při pokojové teplotě. Vložte ji do velké mísy a šlehejte 2 minuty metličkou, dokud nezbělá a svěží. Přidejte sýr mascarpone a pokračujte ve šlehání několik minut. Přidejte cukr, likér a špetku soli a šlehejte další 3-4 minuty. Naplňte macoronské ošetření krémem z mascarpone a před podáváním posypte trochou kako.