

# Makronky

asi 20 - 25 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu makronek v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Poté krátce zašleháme mandlovou moučku. Těsto rozdělíme na dva díly a každý z nich obarvíme jinou barvou. Cukrářský sáček naplníme těstem, zvlášť zeleným a zvlášť modrým a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme makronky. Vložíme do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 90 °C**  
**Doba sušení: asi 90 minut**

- 2 Troubu vypneme a necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na slepení vyšleháme smetanový krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme smetanovým krémem, se kterým slepíme vždy dvě makronky stejné barvy k sobě.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

### Na těsto:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker  
150 ml voda  
150 g mandlová moučka  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker

### Na náplň:

malinový krém (součást balení)  
400 - 500 ml smetana ke šlehání  
33%