



Mikulášské makronky

asi 25 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni tuhý sníh. Přidáme cukr a šleháme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Nakonec zlehka vmícháme namleté mandle smíchané s moučkovým cukrem. Cukrářský sáček naplníme těstem a na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme pusinky o \varnothing asi 3 cm. Plechy několikrát bouchneme o podložku, aby se makronky zbavily vzduchových bublin. Makronky necháme na plechu ještě asi půl hodiny zaschnout. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

Elektrická trouba: 150 °C
Horkovzdušná trouba: 130 °C
Doba pečení: 12 minut

- 2 Makronky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vymícháme tvaroh se skořicí, vanilínovým cukrem a vyškrábanou dřeví z lusku. Náplň nanese na spodní část poloviny makronek. Do středu nanese brusinkový džem. Povrch zbylých makronek ozdobíme tubou a dozdobíme perličkami. Necháme krátce zaschnout a slepíme s druhou polovinou makronek.

Tip:

- TIP: Najemno namleté mandle je možné nahradit mandlovou moukou.

Přísady:

Na těsto:

2 ks bílek
100 g cukr
100 g mandle (nejemno namleté)
160 g moučkový cukr

Na náplň:

150 g tvaroh polotučný
2 zarovnaná KL skořice mletá
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balení Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
1 zarovnaná PL džem brusinkový

Na ozdobení:

1 ks Zdobící poleva bílá Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

