

I Simons panna

Macarons ca 30 st

Italiensk maräng :

150g äggvita

35 g socker

vispa i maskin när sockerlagen är 110 grader

Sockerlag:

200g socker

75g vatten

koka till 121 grader

håll sockerlagen över uppvispade äggvitor och låt vispa i maskin sakta till den är kall och seg.

150 g fint malen siktad mandel

150 g florsocker

Blanda ihop ingredienserna i en bunke och vänd i marängen

Häll upp smeten i spritspåse

(innan så kan man färga smeten med valfri hushållsfärg)

spritsa små ploppar på bakplåtspapper

låt torka ute i rumstemperatur minst 30 min med fördel 1,5 tim innan grädning 15 min på 140 grader.

Fyllning:

½ del bär (blåbär)

1 dl grädde

koka ihop och passera

vänd i hackad vit choklad 100gram

om inte chokladen smält så värm i vattenbad eller micro lite lätt och smält chokladen.

Låt smeten sätta sig i kyl inna den bres mellan 2 st macarons.

Ha tålamod ! den perfekta macaron tar tid att göra..

Happy cooking !