

# Macarons au chocolat blanc



## Zutaten für zirka 15 Macarons

### Ganache

- 80 g Vollrahm
- 135 g [weisse Schokolade](#)

### Macaronmasse

- 100 g Puderzucker
- 100 g pulverfein geriebene Mandeln
- 40g Eiweiss (ca. 2 Eier)

### Italienische Meringue

- 35 g Eiweiss (ca. 2 Eier)
- 100 g Zucker
- 20 g Wasser

## Zubereitung

**Ganache:** Rahm in Pfanne geben, erhitzen, Schokolade in Stücke brechen und darin schmelzen lassen. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Beiseite stellen.

**Macaronmasse:** Backofen auf 135 °C vorheizen. In einer Schüssel Puderzucker mit Mandelmehl und Eiweiss verrühren.

**Italienische Meringue:** Zucker und Wasser in einer kleinen Pfanne langsam zu einem Sirup kochen bis eine Temperatur von 121 °C erreicht wird. Diese kann mit einem speziellen Zuckerthermometer gemessen werden.

Eiweiss in der Küchenmaschine steif schlagen, den Zuckersirup in einem langen Strahl am Rande der Schüssel in die laufende Küchenmaschine giessen. Die Meringue weiter aufschlagen, bis die Masse lauwarm ist. Anschliessend unter den Macaron-Teig ziehen.

**Macaron-Schalen backen:** Masse in einen Spritzbeutel mit glatter, runder Tülle mit einem Durchmesser von 9 mm geben. 30 Kreise von je zirka 2,5 cm Durchmesser auf zwei mit Backpapiere ausgelegte Bleche spritzen. Aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken und 30 Minuten an der Luft trocknen lassen.

20 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Macarons vorsichtig vom Backpapier ablösen.

**Macarons fertigstellen:** Mit dem Spachtel etwas Ganache auf die flache Seite einer Macaron-Schale streichen. Dazu kann man auch den Spritzsack verwenden. Eine zweite Macaron-Schale wie bei einem Sandwich darauf legen. Die gefüllten Macarons ein paar Stunden durchziehen lassen.