

MACARONS MET LAVENTEL



MACARONS MET LAVENTEL

Maak: 20

Oondtemperatuur: 150 °C

Jy benodig

125 g fyngemaalde amandels, amandelvlokkies of -splinters

225 g versiersuiker

110 g eierwit by kamertemperatuur (omtrent 4 groot eierwitte)

30 g suiker

pers jel-koskleursel

romerige vulsel van jou keuse (bv. ganache)

vars laventelblommetjies vir versiering

Trek 40 sirkels met 'n deursnee van 4,5 cm op 'n stuk bakpapier. Draai die papier om en voer 'n groot bakplaat daarmee. (Gebruik twee of meer bakplate as jy nie een het wat groot genoeg is nie.)

Maal die amandels so fyn as moontlik in 'n koffiemeul of met 'n stamper en vysel.

Sif die versiersuiker, fyngemaalde amandels en 'n knypie sout saam in 'n bak.

Klits die eierwitte tot dit skuimerig is. Voeg die suiker bietjies-bietjies op 'n slag by en klits dit tot dit stywe punte vorm.

Klits die kleursel by. Kies liefers 'n donkerder pers, want die macarons verbruin in die oond en 'n ligte kleur sal nie mooi uitkom nie.

Vou die droë bestanddele baie liggies by die eierwitmengsel

in. Die beslag moet loperig wees, maar nog vorm kan behou: As jy die spatel oplik en 'n bietjie van die beslag in die bak laat loop, moet dit linte vorm wat eers ná omtrent 10 sekondes verdwyn.

Skep die beslag in 'n versiersak en druk dit in die sirkels op die bakplaat uit. Tik die bakplaat liggies op jou werkoppervlak om enige lugborrels uit te kry. Laat dit vir 'n uur eenkant staan. Bak dit dan vir 12-15 minute op die middelste rak van die verhitte oond. Maak die oonddeur effens oop en laat die macarons nog vyf minute in die oond afkoel. Plak die macarons twee-twee op mekaar met die vulsel van jou keuse wanneer dit heeltemal afgekoel het.

Foto: Sa-Eeda Daniels