

Macarons sa limunom

Macaronsi su moja velika ljubav :) Ako nešto radim sebi za gušt onda su to macaronsi u svim mogućim verzijama :) Ovaj puta bio je limun vikend i zato i verzija macaronsa sa limunom :)

Pokušavam subotama svašta isprobati, jer kad dođem kroz tjedan s posla veći mi je mrak i nemam volje za ništa. Zato sam za zimske subote napravila plan a to je peći kolače za blog :) Možda ponešto i snimim jer mi je svjetlo u dnevnoj sobi kroz dan odlično :) Opremila sam se malim Lightboxom i stativom za fotografiju i mogu poći u tu avanturu :)

Macaronsi su nastali baš takve jedne subote, kad je inspiracija bila na najvišem nivou :) Kombinacija limuna i krem sira me uvijek oduševi pa evo recepta :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Sastojci:

70 g bjeljanjka

80 g što sitnije mljevenih badema

120 g šećera u prahu

50 g sitnog kristal šećera

prehrambena boja po želji (po mogućnosti u prahu)

korica 1 limuna

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Punjenje:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

250 g krem sira

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

50 g še?era u prahu

sok i korica pola limuna

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Detaljnije o pripremi macaronsa možete pogledati na ovom [linku](#).

Bjeljanke nisam odvajala od žutanjka par dana prije kako svi pišu, ali ja jaja ?uvam u špajzi a ne u hladnjaku pa

su ona bila na sobnoj temperaturi. Znači jaja sa sobne temperature odvojiti i izvagati 70 g bjeljanjka to su cca 3

komada jaja.

Staviti na miksanje. Kad se počne pjeniti dodavati u 3 navrata 50 g kristal šećera. Miksati dok smjesa ne ožvrsne.

U ovom koraku ja sam dodala boju, znači kod miksanja snijega sa šećerom dodati boju po želji - najbolje onu u

prahu!

U me?uvremenu prosijati še?er u prahu sa mljevenim bademima, te naribati limunovu koricu u tu mješavinu.

Sada kada te dvije komponente imamo spremne počinje proces "macaronizacije" . Da bi shvatili kako to

funkcionira, meni su jako pomogli ovi video tutoriali. Macaonizacija znači miješanje šećera i badema sa

bjelanjcima na jedan određeni način. Ne premalo, ne prejako i dosta je bitno to da kad provjeravate gustoću da

ona pada sa špatulice u mlazu kao gusta lava.

Ja nisam crtala krugove po papiru nego sam samo smjesu stavila u dressir vrešicu sa okruglim nastavkom (može

i ja? a vrešica za zamrzavanje, samo odrezatu vrh) i rasporedila je po papiru za pe?enje.

Nakon toga lupila sam plehom 3 puta o stol da ako postoje kakvi mjehuri?i zraka u macaronsima, da puknu. I sada

ih ostavite da miruju izme?u 20 -40 minuta. Znat ?ete da su spremni za pe?enje kad ih lagano dotaknete prstom a

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

oko njih se stvorila "korica" tj. više se ne lovi za prst.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Pe?nicu zagrijati na 150 stupnjeva i pe?i ih 13- 15 minuta. Negdje oko 5 minute trebalo bi se pokazati

karakteristi?no "stopalo". Kod 13 minute ja sam otvorila pe?nicu i dotakla ih. Ako su ?vrsti ne idu "amo-tamo" onda

su govotovi. Moji su se malo micali i ostavila sam ih još 2 minute.

Šim se ispeku odmah ih maknuti sa pleha da se zautavi proces pečenja. I uvijek peći samo 1 pleh, ne 2 ili 3.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Pustiti ih da se potpuno ohlade.

Pripremiti kremu od sira. Sve sastojke staviti u mikser i miksati dok se ne spoje. Po želji možete dodati još še?era

ili limuna, naravno kako vam odgovara.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Na svaku polovicu staviti malo kreme i spajati ih. Mogu stajati u zatvorenoj kutiji 3-4 dana ako ih prije ne riješite ;)

Kod nas obi?no nestanu jako brzo :) :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Još jedan recept sa kojim možete sudjelovati u Božićnom darivanju :) sve o darivanju pročitajte u postu prije

ovog, a detalji su i na ovoj slici :)



Cukermanija & Just cake the Cupcake

Giveaway

Isprobajte jedan recept
sa bloga www.justcakegirl.com
od 01.12. - 08.12.

Upute za sudjelovanje:

- Isprobajte recept
- pofotkajte sa natpisom "justcake girl"
- pošaljite fotku na justcakegirl@gmail.com
- like na facebook stranicu Cukermanija

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
