

Dolceta u mojoj kuhinji: Oreo macarons

Dani su nam sve kra?i i nama food blogerima ovo jako teško pada, pogotovo ako imaš full time job. Kad do?em s posla dnevnog svjetla više nema i fotke ne ispadaju nikako. Zato pisanje postova i kreiranje recepata za vas sada moram pomno planirati za subote i nedjelje kada mogu koristiti cijeli dan za to :)

Ukoliko mi do?e inspiracija kroz tjedan, tu ?e poslužiti moj DIY Lightbox koji sam vam predstavila na ovom linku još prošle zime. Tako mi je inspiracija došla neki dan i odlu?ila sam ga opet staviti u pogon.

Ovu ideju našla sam na Instagramu, gdje me možete pratiti pod nadimkom @justcakegirl, pa sam odlu?ila napraviti svoju verziju jer znam da puno vas voli Oreo keksi?e.



Macaron:

70 g bjelanjka

50 g še?era

80 g bademovog brašna ili mljevenih badema

120 g še?era u prahu

1 smrvljeni Oreo keksi?

Krema:

150 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

5-6 smrvljenih Oreo keksi?a



Bjeljanjke 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 očvrsne.

Pomiješati šećer u prahu i bademe te ih povezati procesom macaronizacije. O tomu možete više pročitati u mojem postu gdje sam sve cake [Macaronsa objasnila](#) :)

Ja nisam crtala krugove po papiru nego sam samo smjesu stavila u dressir vrećicu sa okruglim nastavkom (može i jača vrećica za zamrzavanje, samo odrezatu vrh) i rasporedila je po papiru za pečenje.

Nakon toga lupila sam plehom 3 puta o stol da ako postoje kakvi mjehurići zraka u macaronsima, da puknu. Jednu smrvljenu oreo keksi sam posipala po još uvijek mokrim macaronsima. I sada ih ostavite da miruju između 20 -40 minuta. Značete da su spremni za pečenje kad ih lagano dotaknete prstom a oko njih se stvorila "korica" tj. više se ne lovi za prst.

Peći u pećnici koja je bila zagrijana na 150 stupnjeva točno 11 minuta. Nakon cca 5 minuta bi trebali dobiti ovo karakteristično "stopalo". Pećeni su kad su na dodir čvrsti. Odmah maknuti sa pleha i pustiti da se ohladi.



Za kremu sam ?vrsto izmiksala Dolcela Šlag 5+ i u tom procesu dodala smrvljene oreo keksi?e. Jednostavnije ne može :)

Nadam se da ?e te se odvažiti i isprobati recepti? :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
