

Apple pie makronky (s chutí jablečného koláče)

Časová náročnost: 45 minut

Skořápky:

55 g	mandlová mouka (nebo velmi jemně namleté mandle)
100 g	cukr moučka
13 g	cukr krupice
90 g	bílky
špetka	sůl
1 lžička	mletá skořice
	gelové potravinové barvivo (není nutné)



Krém:

2 ks	malé jablko
1/2 lžíce	třtinový cukr
1 lžíce	tuzemák
1/2 lžíce	javorový sirup nebo med
50 g	máslo
2 lžíce	cukr moučka

Postup přípravy

Bílky oddělíme od žloutků jako první a necháme odstát, aby dosáhly pokojové teploty. Mezitím v mixéru společně promixujeme cukr moučku, mandlovou mouku a skořici, aby byla směs velmi jemná. Poté ještě prosejeme přes jemné síto. Bílky se špetkou soli začneme šlehat na nižší stupeň. Jakmile zvětší svůj objem a začínají vypadat asi jako pěna do koupele, postupně po částech zašleháváme cukr krupice, zvýšíme rychlost a šleháme do té doby, než bílky nezačnou po vytažení metliček tvořit pevné špičky, které se neohýbají. Při šlehání můžeme rovněž přidat libovolné gelové barvivo. Znovu přes síto přisejeme půl směsi mandlí a cukr a gumovou stěrku začneme zlehka vmíchávat. Spíše tak překládáme, aby se nám suchá a mokrá směs spojily. Jakmile je první polovina téměř vmíchána, přisejeme i druhou část a také vmícháme. Tato fáze je nejdůležitější, těsto nesmí být přemícháno ani nedomícháno, chceme dosáhnout celistvé jemné struktury,

které při zvednutí stěrky stéká jako stuha, táhne se jako láva a po dopadu na zbytek těsta se pomalu roztéká a ztrácí. Jakmile máme tuto konzistenci, vlijeme směs do cukrářského sáčku s menší kulatou zdobicí špičkou. Na plech vyložený pečicím papírem stříkáme malá kolečka, asi tak 2 cm v průměru v menších rozestupech. Mějte na paměti, že se ještě trochu roztečou. Necháme asi půl hodiny zaschnout. Těsto se nesmí při lehkém doteku lepit na prst. Jakmile jsou makronky zaschnuté, vložíme do vyhřáté trouby na horní i spodní ohřev asi na 170°C doprostřed a bedlivě je při pečení pozorujeme. Do několika minut by se měly začít zvedat a tvořit takzvané nožičky. Pečení trvá asi 12-15 minut. Jakmile se makronky dotkneme, musí být pevná, jak na povrch, tak i nožička. Vyndáme z trouby a necháme úplně vychladnout. Připravíme si krém. Jablka oloupeme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na opravdu malinké kostičky. Vhodíme do kastrůlku, přidáme rum, cukr, javorový sirup nebo med a promícháme. Necháme chvíli provařit, dokud jablka nezměknou a vše se nepropojí. V misce vyšleháme změklé máslo s cukrem do krémové konzistence a poté přidáme vychladlé jablečné pyré. Znovu prošleháme a dáme do cukrářského sáčku, kterému ustříhneme špičku. Krémem spojíme dvě nejvíce podobné skořápky k sobě. Necháme alespoň několik hodin proležet, aby makronky nasákly krém a změkly.