Kávové makronky

Časová náročnost: 55 minut

Těsto

100 g	mandlová mouka (popř. jemně namleté mandle)
100 g	moučkový cukr
2 ks	bílky
1 lžíce	káva
50 g	krupicový cukr



Kávový krém

100 g	bílá čokoláda
1 lžíce	uvařená silná káva
7 cl	smetana

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy těsta na makronky: Před tím, než s čímkoliv začneme, dáme bílky do misky a necháme stát, aby získaly pokojovou teplotu. Promícháme mandlovou mouku s moučkovým cukrem a kávou, projedeme v mixéru, aby byla směs co nejjemnější. Poté ještě prosyjeme přes sítko. Začneme šlehat bílky, jakmile začnou nabývat, začneme postupně přisypávat krupicový cukr. V této fázi můžeme také přidat barvivo. Bílky šleháme až do té doby, než začnou tvořit tuhé špičky. Do sněhu přisypeme polovinu směsi cukru, mouky a kávy. Gumovou stěrkou začínáme lehce vmíchávat. Když ještě vidíme suchá místa, přisypeme druhou polovinu směsi a opět lehce vmícháváme, překládáme, dokud se těsto netáhne jako láva. Těsto dáme do cukrářského sáčku s kulatou špičkou a na plech stříkáme malá kolečka o průměru asi 3 cm. S plechem pořádně několikrát práskneme o stůl, abychom odstranili bublinky. Makronky necháme zaschnout přibližně 30 minut, dokud se na povrchu nevytvoří film, takže při lehkém doteku nelepí. Troubu rozehřejeme na 160° Celsia. Při pečení kontrolujeme. Asi po dvou minutách by se měly vytvořit na makronkách „nožičky“. Pečeme asi 10 minut, dokud nejsou na dotek pevné. Pomalu vyndáme a necháme vychladnout.

Nyní vytvoříme kávový krém: Bílou čokoládu nasekáme nožem nadrobno a dáme ji do mísy. Přidáme kávu. Smetanu přivedeme k varu a pak ji nalijeme na směs kávy s čokoládou. Krém necháme pár minut odpočinout, pak ho důkladně našleháme metlou a uložíme do chladu. Vychlazeným krémem slepujeme makronky.