

# Levandulové makronky

Časová náročnost: minut

## Makronky:

90 g	bílky
200 g	cukr moučka
110 g	mandlová mouka
špetka	sůl
50 g	cukr krupice
	fialové potravinářské barvivo
1 lžíce	levandulové květy na posypání (nemusí být)



## Krém:

125 g	mascarpone
1 lžíce	moučkový cukr
	vanilkový extrakt
	fialové potravinářské barvivo
50 ml	vyšlehaná smetana

## Postup přípravy

Bílky oddělíme od žloutků jako první a necháme odstát, aby dosáhly pokojové teploty. Mezitím v mixéru společně promixujeme cukr moučku a mandlovou mouku, 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 barvivo (nejlepší je gelové). Znovu přes síto přisejeme půl směsi mandlí a cukr a gumovou stěrku začneme zlehka vmíchat. 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 zdobící 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, podle libosti posypeme najemno nadrcenými levandulovými květy a necháme úplně vychladnout.

Nyní si připravíme krém: Na krém smícháme mascarpone s cukrem, vanilkovým extraktem a fialovým barvivem. Nakonec opatrně vmícháme vyšlehanou smetanu. Dáme do cukrářského sáčku, kterému ustrihneme špičku. Krémem spojíme dvě nejvíce podobné skořápky k sobě. Necháme alespoň několik hodin proležet, aby makronky nasákly krém a změkly.