Vánoční peprmintové makronky

Časová náročnost: minut

Těsto:

45 g	bílky
13 g	cukr krupice
špetka	sůl
100 g	mandlová mouka (či mleté mandle)
200 g	cukr moučka

100 g	hořká čokoláda
100 ml	smetana
1 lžička	peprmintové aroma

Dekorace:

2 ks	candy canes neboli cukrové hole (bílo-červená zahnutá lízátka)

Postup přípravy

Bílky necháme pár hodin odležet, aby získaly pokojovou teplotu. Vhodíme do nich špetku soli a na nejnižší otáčky začneme šlehat do sněhu. Jakmile začínají nabývat hmotnost a bělat, pomalu a postupně přisypáváme cukr krupici, poté šleháme na nejvyšší otáčky do pevného sněhu. Když vyndáme metličky, musí nám sníh tvořit špičky, které se neohýbají, ale pevně drží tvar. Mandlovou mouku společně s moučkovým cukrem smícháme, ideálně ještě několik minut promixujeme dohladka v mixéru, a prosejeme přes jemné sítko. Polovinu přidáme ke sněhu a gumovou stěrkou zlehka vmícháváme. Když ještě stále vidíme suchá místa, přisypeme druhou polovinu a opět zamícháme, v této chvíli můžeme také přidat libovolné barvivo. Musíme docílit konzistence těsta, které pomalu v silné stuze stéká ze stěrky a po dopadu začíná postupně splývat v hladký povrch. Těsto vložíme do cukrářského sáčku s hladkou špičkou a na plech vyložený pečicím papírem či silikonovou podložkou stříkáme malá (asi 1,5 cm) kolečka. S plechem párkrát silněji bouchneme o stůl, abychom odstranili vzduchové bublinky. Makronky necháme na suchém místě alespoň půl hodiny zaschnout, aby se při doteku těsto nelepilo na prst. Pečeme ve středu trouby na rovnoměrný horní i spodní ohřev při teplotě 175°C, dokud se nevytvoří pro makronky typické „nožičky“ a povrh se nezpevní. Měly by jít lehce sundat z plechu.

Necháme důkladně vychladnout a vrhneme se na náplň: Čokoládu pokrájíme na menší kusy a vhodíme do misky. Přilijeme smetanu a aroma. Buď nad vodní lázní či v mikrovlnné troubě rozehřejeme a vymícháme v hladký krém. Necháme odležet v lednici ideálně do druhého dne, dokud krém nezpevní. Poté jím spojujeme vždy dvě makronková kolečka k sobě. Na závěr si vezmeme candy canes, jedná se o červeno-bílá zahnutá lízátka, která jsou typicky spojována s Vánoci především v zahraničí, nicméně i zde jsou již lehce k dostání. Ty rozdrtíme na malé kousky a v nich poté obalíme makronku po obvodu náplně. Hotové makronky necháme proležet v lednici.