

## Citronmacarons



Rigtig dejlige og syrlige kager ☺

Det er lidt svært at vide hvor meget farve der skal til, for de bliver hurtigt for skrappe synes jeg.

Meeen jeg kunne godt have brugt lidt mere denne gang ☺

Ca 30 små kager

### **Bunde**

170 g sukker

0,5 dl vand

110 g æggehvide

150 g mandelmel

150 g flormelis

Lidt gul pastafarve

### **Hvid chokoladeganache med citron**

200 g hvid chokolade

0,5 dl fløde

0,5 dl citronsaft

### **Ganache**

Hak chokoladen fint og kom den i en skål.

Bring fløde og citronsaft forsigtigt i kog og hæld den over chokoladen.

Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til massen har samlet sig og er blevet blank.

Sæt ganachen på køl mindst 4 timer og gerne til næste dag.

## **Bunde**

Pisk halvdelen af æggehviderne stive med 30 g af sukkeret.

Kom det sidste sukker i en gryde sammen med vand og kog det op til det har en temperatur på 118 grader.

Pisk forsigtigt sukkerlagen ind i hviderne indtil du har en sej marengsmasse og massen næsten er afkølet.

Bland mandelmel og flormelis i en skål og bland det godt sammen.

Pisk halvdelen af æggehviderne og farven i blandingen og fold nu marengsmassen i. Bliv ved med at røre/folde til massen er blød og skinnende.

Kom massen i en sprøjtepose med rund tyl og sprøjt den på bagepapir i ca 60 små cirkler.

Bank bagepladen hårdt i bordet, så luftboblerne kommer op til overfladen.

Lad dem stå på bordet en time, så overfladen tørre lidt.



Bag bundene i 10 - 12 min ved 150 grader.

Prøv at løfte en enkelt af papiret - løsner den sig er de færdige.

Lad dem køle helt af på en rist.



Rør i citronganachen så den bliver lidt blød og kom den i en sprøjtepose.

Læg bundene sammen med lidt ganache og opbevar dem i køleskabet i en lufttæt bølge.

De kan også fryses.

