

# Makroni od čokolade i malina

Klasični keksi s bademima, nadjeveni kremom od voća i maslaca

oko 40 komada



potrebno malo iskustva

up to 60 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

Papir za pečenje  
masnoće

### Smjesa od bjelanjaka:

100 g Dr. Oetker Badema mljevenih  
200 g šećera u prahu  
10 g Dr. Oetker Kakaa za kolače (oko  
1 žlica)  
90 g bjelanjaka (oko 3 jaja)  
1 žlica šećera  
1 prstohvat soli

### Nadjev:

50 g mekog maslaca  
50 g džema od malina  
100 g šećera u prahu  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
Dr. Oetker jestive boje za kolače  
(crvene)

## 1 Priprema:

Bademe, šećer u prahu i kakao vrlo sitno sameljite u univerzalnoj sjeckalici. Potom još jednom prosijte kroz sito. Namastite lim za pečenje i obložite ga papirom za pečenje.

## 2 Smjesa od bjelanjaka:

Izvažite bjelanjke u posudi koja ne smije biti masna. Bjelanjke istucite mikserom (metlicama) na najvišoj brzini. Čim bjelanjak postane pjenast, postupno usipavajte šećer i sol te tucite smjesu najmanje 5 minuta tako da postane vrlo čvrsta. U dva navrata dodajte mješavinu badema, šećera u prahu i kakaa te umiješajte lopaticom za tijesto. Oprezno izradite smjesu ravnomjerne i guste konzistencije. Smjesu u porcijama stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom s okruglim otvorom (promjena 8 mm) pa na papir za pečenje istisnite hrpice (promjera oko 2,5 cm). Ostavite da odstoji oko 30 minuta. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 160 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 140 °C**

## 3 Stavite lim za pečenje u pećnicu.

**Vrijeme pečenja: 12 - 15 Minute**



Makrone s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohlade.

### 4 Nadjev:

Maslac s voćnim namazom, šećerom u prahu i vanilin šećerom u posudi mikserom (metlicama) istucite na najvišoj brzini u kremastu smjesu. Umiješajte nekoliko kapljica jestive boje i stavite kremu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom s okruglim otvorom (promjera 8 mm). Kremu ravnomjerno raspodijelite po donjoj strani keksa i svaki keks poklopite drugom polovicom keksa, tako da je donja strana okrenuta prema kremi. Stavite makrone na hladno dok se krema ne stvrdne.

### 5 Posipanje:

Pospite makrone šećerom u prahu.

#### Tip from the Test Kitchen

- Makroni su najukusniji kada su svježi i dobro ohlađeni, a mogu se čuvati do tjedan dana.

