

# Forårsmakroner med citronganache

12 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



## 1 Citronganache:

Kom hvid chokolade, fløde, Naturlig Citronekstrakt og Concentrated Yellow Colour i en kasserolle og varm det langsomt op. Rør forsigtigt til konsistensen er cremet og ensartet.

Fyld ganachen i en sprøjtepose eller en frysepose, og læg den på køl i et par timer, til den har sat sig og er lidt koldere end stuetemperatur.

## Ingredienser:

### Redskaber:

Dr. Oetker engangssprøjtepose  
håndmixer

### Citronganache:

150 g hakket hvid chokolade  
1 dl piskefløde  
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Citronekstrakt  
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated  
Yellow Colour

### Franske macarons:

65 g Dr. Oetker Mandelmel  
90 g flormelis  
1 bæger pasteuriserede æggehvider  
(50 g)  
25 g sukker  
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow  
Colour

## 2 Franske macarons:

Rør mandelmel og flormelis sammen i en skål.

Pisk æggehvite ved lav hastighed, til der dannes bløde toppe. Tilsæt sukker lidt ad gangen og pisk massen til en sej marengs. Vend forsigtigt blandingen af mandelmel og flormelis i marengsen ad to gange. Vend til sidst Concentrated Yellow Colour i.

Kom makrondejen i en sprøjtepose og sprøjt 24 ensartede makroner ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Det er vigtigt at stræbe på at sprøjte makronerne så ens som muligt. Makronmassen skal flyde lidt ud når den sprøjtes. Hvis dejen er for tynd eller tyk, kan der tilsættes henholdsvis en lille smule flormelis eller æggehvite.

Lad makronerne hvile på køkkenbordet i 30-60 minutter. Det er vigtigt at gøre dette, for at overfladen kan tørre lidt, hvilket er med til at sikre at makronerne ikke sprækker og at de får de ønskede "fødder" under bagningen.

Tænd ovnen på 160 °C traditionel varme.

Bag makronerne midt i en forvarmet ovn i 10-11 minutter til de er en anelse gyldne i overfladen. Afkøl makronerne helt på bagepladen.

## 3 Samling:

Klip et hul i sprøjteposen med citronganachen og sprøjt lidt ganache på bagsiden af en makron, kom en anden makron ovenpå, sørg for at det også er bagsiden af denne makron der er ind mod ganachen. Gentag for de resterende makroner.

Opbevar makronerne i køleskabet i en lufttæt beholder indtil servering.

## Tips:

Makroner kan med fordel stå et døgn tid, før de serveres. Så smelter makron og fyld lidt sammen, hvilket får den karakteristiske smag og konsistens frem.

Hvis det skal gå lidt hurtigt og være lidt nemmere kan citronganachen erstattes med en smørcreme lavet med [Juicy Lemon Icing & Frosting](#). Vi har samlet [vores bedste tips til glasur og smørcreme](#) og her kan du også se, hvordan du kan tilberede glasurpulveret som smørcreme, så du kan få en smørcreme med en dejlig smag af citron.