

Macaron snemænd

6 stk.

 avanceret Op til 120 Min.

Ingredienser:

Macaron:

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
110 g flormelis
60 g æggehvider str. M/L (ca. 2 stk.)
40 g sukker

Mousse:

½ pose Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste (45 g)
1 ¼ dl letmælk
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma

Dekoration:

10 - 15 g hvid fondant
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow
Colour
Dr. Oetker Choko Pynteglasur
Dr. Oetker Super Hero

1 Macaron:

Bland mandelmel og flormelis sammen i en skål. Pisk æggehvide og sukker sammen i en skål i 4-5 minutter, til der opnås en tyk, blank marengsmasse. Vend mandelmel-blandingen forsigtigt i marengsmassen af 2-3 omgange.

Beklæd en bageplade med bagepapir og glat det ud så det er helt jævnt. Tegn 12 snemænd på bageparet med god afstand. Hver snemand består af en lille og en stor cirkel (hhv. 3,5 og 5 cm i diameter). Cirklerne skal hænge sammen. Fyld macaroon-massen i en sprøjtepose og sprøjt den ud på de 12 tegnede snemænd. Bank bagepladen let i bordet for at få evt. luftbobler ud af macaroon-massen. Lad snemændene hvile ved stuetemperatur i ca. 60 minutter inden de bages. Bank gerne luft ud et par gange undervejs. Hvis der opstår luftbobler i overfladen kan de punkteres med en nål.

Tænd ovnen på 160 °C traditionel varme.

- 2 Bag macaron snemændene midt i ovnen i 15-20 minutter. De må ikke tage farve. Macaroon snemændene er færdige når man kan løfte dem forsigtigt af bagepapiret med en spartel uden at de hænger fast. Afkøl snemændene helt inden de skal samles - evt. på en kold bageplade.



3 Mousse:

Bland et brev Cake Mousse sammen med mælk og romaroma. Pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 minut, herefter 4 minutter ved høj hastighed. Kom moussen i en sprøjtepose.

4 Pynt: Næse:

Indfarv ca. 10-15 g. fondant med Concentrated Red Colour og Concentrated Yellow Colour til du får en ensartet orange farve. Modellér 6 fine næser til snemændene. Sæt dem på halvdelen af de afkølede macaron snemænd. Brug evt. en smule glasur.

5 Pynt: Øjne, mund og knapper:

Tegn øjne og mund med Choko Pynteglasur. Brug krymmel som knapper, og sæt dem fast med lidt hvid glasur.

Saml snemændene:

Saml snemændene med moussen imellem og tryk dem let sammen. Opbevar snemændene i køleskabet.

Tip:

Pak snemanden ind og forær den væk som værtindegave. Ønsker du en macaron med en mere glat overflade kan du blende mandelmelet og køre det igennem en finmasket sigte inden du blander det med flormelis

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften [Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#)" på vores hjemmeside.

