

Schokoladen - Ganache - Macarons



- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die französischen Klassiker

Zutaten

- Für 25 Stück:
- 220 g Puderzucker
- 120 g Mandeln gehackt
- 3 Eiweiß (90 g)
- 20 g Kakao
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Für die Ganache:

- 150 g Sahne
- 150 g Zartbitter - Schokolade, zerbröckelt
- 20 g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Mandeln und den Puderzucker in der Küchenmaschine zu einem feinen Pulver mahlen und mit dem Kakao mischen.

Schritt3

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker dazu geben. Vorsichtig, nach und nach das Mandelmehl unterheben, die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schritt4

Den Backofen auf 140 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt5

Mit etwas Abstand gleichmäßig kleine Plätzchen spritzen und erst einmal 30 min. abtrocknen lassen.

Schritt6

Für 12 - 14 min. in der mittleren Schiene backen, dann heraus nehmen. 3 - 4 min. abkühlen lassen, vom Backpapier lösen.

Schritt7

Die Ganache Füllung:

Schritt8

Die Sahne kurz aufkochen und die Schokolade zerfallen, auflösen lassen. Die Butter dazu geben, rühren, gut miteinander vermischen.

Schritt9

Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Gleichmäßig große Tupfer auf die Unterseite eines Macarons spritzen und einen zweiten darüber setzen.

Schritt10

(Geht auch mit einem Teelöffel)

Schritt11

Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen, anschließend verzehren (Geht in der Regel recht schnell) oder in einer Keksdose verwahren.

Schritt12

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-ganache-macarons/>