



Macaron mit weißer Schokolade-Wein-Creme – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

Zeitaufwand
Ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Mittel

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

Macaron

130 g	Mandelmehl
75 g	Eiweiß
1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker
	Rote Lebensmittelfarbe
	Etwas Pflanzenöl

Füllung

150 ml	Jolie Rosé de France
50 g	Zucker
50 g	Weißer Schokolade
2 TL	Maisstärke
100 g	Butter

... und dazu Blanchet Jolie Rosé
de France Lieblich

Zubereitung

1

Für das Baiser die gemahlene Mandeln durch ein feines Sieb geben. Das Eiweiß zusammen mit dem Salz aufschlagen bis die Masse steif ist, dann nach und nach den Zucker hinzugeben. Nun die Eischnee-Masse nach Belieben mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben und die Mandeln unterheben. Dabei die Luft herausrühren, sodass eine kompakte Masse entsteht.

2

Den Ofen auf 70 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Backmatte oder Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Die Eischnee-Masse in einen Spritzbeutel geben und gleich große Kreise darauf aufspritzen. Die Backmatte oder das Backpapier auf einem Backblech für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Während der Backzeit in regelmäßigen Abständen immer wieder die Tür des Backofens öffnen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Nach 25 Minuten die Hitze auf 180 °C erhöhen und die Macarons für weitere 10 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3

Für die Füllung zunächst die Schokolade fein hacken und den Wein mit dem Zucker abschmecken. Den Wein zusammen mit der Stärke aufkochen und unter ständigem Rühren 1 Minute köcheln lassen, Nun die Schokolade einrühren. Zum Weiterverarbeiten die Weinmasse gegebenenfalls noch einmal kalt stellen, denn sie sollte nicht wärmer als Raumtemperatur haben. Nun die Butter klein schneiden und zusammen mit der Weinmasse mit einem Handrührgerät in einer Schüssel luftig schlagen

4

Die Hälfte der Macarons mit der Weincreme bestreichen , die andere Hälfte als Deckel auflegen.