

## Himbeer-Macarons

Zutaten für ca. 30-36 Stück

### Baiser Halbschalen

80	g	Eiweiss (ca. 2 Eiweiss)	
1	Prise	Salz	
2	ml	Lebensmittelfarbe, rot	Eiweiss mit Salz und Farbe steif schlagen.
230	g	Puderzucker	Nach und nach zugeben und weiterschlagen.
100	g	Mandeln, geschält, sehr fein gemahlen <sup>1</sup>	Vorsichtig unter Eimasse heben.

Masse in Spritzbeutel mit 8mm Lochtülle abfüllen und 2cm grosse Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Masse sollte etwas verlaufen und glatt sein.

Die Baisers zuerst im Ofen bei 80°C 15 Minuten antrocknen. Danach Ofen ohne Baisers auf 180°C vorheizen und nun die Baisers ca. 6-8 Minuten fertig backen.

Baisers vor dem Entfernen vom Backblech vollständig auskühlen lassen.

### Himbeer-Ganache

80	g	Rahm	In Pfanne aufkochen und vom Herd nehmen.
240	g	Kuvertüre, weiss	Fein hacken und in den heissen Rahm geben und umrühren.
1-2	EL	Himbeerpaste <sup>2</sup>	Beigeben.
1-2	TL	Lebensmittelfarbe, rot, fettlöslich	Beigeben und alles zu einer homogenen Ganache verrühren.

Ganache bis vor's Stocken abkühlen (Kühlschrank) und danach mit dem Handmixer luftig schlagen. Dabei wird die Ganache hellrosa.

### Macarons fertigstellen



Ganache in Spritzbeutel mit 8mm Lochtülle abfüllen. Etwas Ganache auf eine Halbschale spritzen und mit einer zweiten Halbschale zusammenfügen. Macarons kühl lagern.

CBB, Sept./2014

<sup>1</sup> Mit dem Cutter sehr fein bearbeiten oder Mandelpulver verwenden.

<sup>2</sup> Anstelle von Himbeerpaste kann auch fein pürierte Himbeerkonfitüre verwendet werden.