



hr1-DOLCE VITA

## **Jane Austen**

### **Macarons in Herzform**

Zubereitungszeit 45 Minuten, Backzeit ca. 30 Minuten, Ruhezeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad schwer

15 Stück

#### **ZUTATEN**

##### **Für die Macarons**

125 g geschälte Mandeln

200 g Puderzucker

4 Eiweiß

2 EL Vanillezucker

270 g Mehl

rosa Lebensmittelfarbe

##### **Für die Füllung**

100 g Mascarpone

4 EL Puderzucker

200 ml Sahne

2 EL Vanillezucker

2 cl Amaretto

250 g kleine Erdbeeren

##### **Zum Servieren**

Puderzucker zum Bestäuben

kandierte Rosenblütenblätter (optional)

Blattgold (optional)

#### **ZUBEREITUNG**

1. Für die Macarons die Mandeln mit dem Puderzucker möglichst fein mahlen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Mandel-Zucker-Mischung auf den Eischnee geben, vorsichtig unterheben und die Masse mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben.

2. Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 15 gleich große, vollständig ausgefüllte Herzen (5-6 cm groß) auf ein Backblech geben. Die übrige Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und ca. 15 Herzumrisse (mit Loch in



hr1-DOLCE VITA

der Mitte) mit ausreichend Abstand auf ein weiteres Backblech geben. Die Macarons ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur antrocknen lassen.

**3.** Den Backofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bleche Nacheinander in den Ofen schieben (Mitte) und die Macarons im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und die Herzmacarons sehr vorsichtig vom Backpapier abziehen.

**4.** Für die Füllung den Mascarpone mit 2 EL Puderzucker und 20 ml Sahne glatt rühren. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und den Amaretto unterrühren.

**5.** Die Erdbeeren waschen und verlesen. 100 g Erdbeeren mit 1 EL Wasser und 1 EL Puderzucker fein pürieren. Die übrigen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Puderzucker vermengen.

**6.** Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die ganzen Herzmacarons auf der Innenseite mit dem Erdbeerpüree bestreichen, die Erdbeerhälften oder-scheiben darauf verteilen und jeweils mit einigen Tupfen Creme versehen. Die durchbrochenen Herzen mit Puderzucker bestäuben und vorsichtig auflegen. Die Macarons mit kandierten Rosenblättern, einer Erdbeerscheibe und einem Stückchen Blattgold verzieren und sofort servieren.