

Franske macroner

I dag baker jeg deilige makroner, seige inni og sprø utenpå. Akkurat som i konditoriet

Det er lett så lenge du har en god oppskrift – og jeg deler gjerne med dere – bare del videre. Tusen takk til alle som deler min side på Facebook, Instagram eller mine oppskrifter. Det er dere som gjør dette mulig:)



Jeg anbefaler dere skaffer en slik macronmatte, dette er en silikonmatte som du kan steike dem på. Da blir de jevne og høye – de blir også jevnere steikt. Dere kan kjøpe denne på hobbybutikker, Cacas og andre kjøkkenbutikken. Anbefaler dere skaffer en digitalvekt også – de fleste av mine oppskrifter er i gram.

Jeg anbefaler du kjøper deg pulverfarger når du skal farge dem – ikke vanlig konditorfarge, da kan de lett bli flytende. Eller bruk disse pastafargene fra Wilton, de er kjempebra og du finner dem her

Nettbakerens macroner

- ***150 gram mandler***
- ***170 gram melis***
- ***100 gram eggehvite (ca 3 stk)***
- ***50 gram sukker***

Tilsett gjerne kakao i denne massen om du ikke har pulverfarger – de blir kjempegode og får en flott farge.

Om du skal farge de får du det beste resultatet om du skålder mandlene, tar av skallet. Kok opp litt vann og ha mandlene i. Nå er skallet lett å få av, men husk at de må være helt tørre før du finhakker dem til mandelmel. La de tørke over natten, eller på svak varme i ovnen noen timer.

Mandlene må du finhakke, da bruker du en mixer eller annen type kjøkkenmaskin som finmaler. Men ikke la dem gå for lenge, det er ofte litt fuktighet i mandler. Mal dem i noen minutter og så tilsetter du melis – da har du det fineste mandelmelet.

Ja så lett var det, når har du masse deilig hjemmelaget mandelmel

Eggehvite skal være helt fritt for plomme, altså når du skiller dem skal vi kun ha eggehvite. Og de skal alltid være tempererte. Og bruk rent utstyr – Om du får fett i – pisker de ikke seg skikkelig opp. Det gjelder også utstyret du bruker. Det må være helt rent.

Så tilsetter du litt og litt sukker...hvorfor ikke alt på engang tenker du, det er fordi eggehviten kan falle sammen- særlig om du ganger denne oppskriften opp.

Uansett det er en god huskeregel, enten du pisker eggehvite eller eggeplomme – litt og litt sukker og du får den perfekte massen. Tro meg.

Dette skal kun piskes i noen minutter – til det blir stiv marrengs. Ikke gå ifra piskemaskinen, dersom det blir porøst er marrengsen ødelagt. Den skal være blank, glatt og jevn.

Bruk en slikkepott så vender du bare inn mandelmelet (malte mandler og melis) Dette bare løfter, altså ikke rør – inn til du har en glatt og flott og luftig masse. Perfekt.

Nå kan du røre inn kakao , pulverfarger, pasta/gelefarger , unngå vanlig flytende konditorfarge. Jeg synes massen fort blir litt bløt og da blir de ikke så fine.

Det er fantastisk godt med litt kakao i de som du ikke tar farger i, så for du de stilige macronene

Frem med silikonmatten og jeg anbefaler slike engangs

sprøyteposer. De er helt geniale og de ligger her sprøyteposer

Da er det bare til å sprøyte på silikonmatten, men bare en liten kule så siger de helt ut til kantene på formen



Steiketid har mye med din ovn å gjøre, men macroner skal være sprø og seige. Jeg anbefaler høy temperatur i få minutter. Samme som ved kranskekake. Og kakeBente vet jeg lager god kransekake ☐

Høy temperatur i noen minutter gjør den perfekte.

Jeg pleier å steike mine på 180 grader i ca 10 – 12 minutter – følg med ovnen din. Det er viktig at de ikke blir for mye steikt, da blir de tørre.



La de avkjøle seg , bare la de ligge på matten. Tar du de av før er det lett for at bunnen også kommer med, de vil vi ikke:)

Er dere klare for å lage fyllet?

Her er oppskriften på karamellfyll:

- ***100 gram smør***
- ***100 gram sukker***
- ***2 dl kremfløte***
- ***1 dl lys sirup (4 ss)***
- ***2 ts vaniljesukker***

Alt blandes og varmes sammen , varmes til nesten kokepunktet og rør hele tiden. La dette avkjøle seg og magi , det deiligste karamellfyllet. Perfekt sammen med litt Maldon havsalt.

Det er også veldig deilig med et litt sitrus, friskt og herlig fyll som denne sitronkremen. Bare husk at når du bruker

råvarer som maisenna så må det koke for å få vekk den «melete» smaken. Bare et lite bakekoke tips.

Deilig sitrus fyll:

- ***1 dl ferskpresset sitronsaft/appelsinsaft***
- ***1 1/2 dl sukker***
- ***1 1/2 ss maisenna***
- ***2 egg***
- ***2 eggeplommer***
- ***2 ss smør***

Press sitronsaft/appelsinsaft og kok dette opp sammen med sukker. Visp egg, eggeplomme og litt og litt maisenna i en bolle – til en klumpefri blanding. Når blandingen (saft og sukker) koker tilsetter du dette, litt og litt , trekk kasserollen av platen så ikke eggene sprekker og rør godt hele tiden – ha i smør og rør. Nå må dette koke sammen i noen minutter for å fjerne maisenna smaken. Trekk bort og du får det nydeligste fyllet. La dette avkjøle seg. Dette vil stivne så snart det blir kjølig , evt tilsett mer saft – til den perfekte konsistensen – slik du ønsker. Det må være så fast at det ikke flyter, men at det holder seg i macronene.

Nå kan du fjerne macronene fra matten – se så fine de blir. Ha fyllet i sprøyteposer og fyll, noen med karamellfyll og resten med det deilige sitron/appelsinfyll. Og husk disse står seg i mange dager så det er bare til å lage større mengder. Fyllet er så godt også bare som kos.

Sett på macrontoppen og pynt med sjokolade. smelt sjokolade og lag mønster eller du kan dyppe macronene og så litt magi – på med havsalt, kjøp gjerne Maldon havsalt (fåes på Rimi/Rema etc) bare dryss over de med karamelfyllet og det fester seg på sjokoladen.



Nam nam sier jeg bare , så lett er det å bake de perfekte

macronene. Seige og sprø – og de holder seg slik også ☐



*Her har jeg også laget macroner med deilig sjokoladekrem.
Bruk fantasien og kos deg på kjøkkenet*

Bare følg meg så skal jeg viser dere hvordan dere lykkes med all type bakst ,som alle vet elsker jeg gjærbakst, masse nye oppskrifter på vei.

Bakeklem fra Nettbakeren:)