



Macarons cu crema Kinder Bueno

Ideea de a incerca macarons sub forma de cakepops mi-a venit in momentul in care cautand duiul de ornat, am gasit betisoarele de cakepops. Si din aproape in aproape a iesit ceea ce vedeti. Mi se par foarte draguti, potriviti pentru un candy bar pentru copii, alaturi de alte prajiturele frumoase.



Macarons am mai facut aici, cu cacao si caramel si aici, unde a fost prima incercare.

Iata acum reteta de macarons cu crema Kinder Bueno.



Ingrediente crema Kinder Bueno

- 2 prajituri Kinder Bueno (acesta este Kinder Bueno)
- 50 grame ciocolata neagra (eu am folosit ciocolata fondanta Delhaize)
- 100 ml frisca lichida (am folosit smantana lichida 365)
 - 100 g mascarpone (am folosit din Lidl)

Preparare crema Kinder Bueno

In vasul unui blender rupem prajiturile bucati mai mici si le maruntim pana obtinem o pasta.



Intr-o cratita mica, punem frisca lichida pe foc mic fara sa ajunga la punctul de fierbere.

Adaugam ciocolata rupta bucati si lasam asa cateva minute apoi omogenizam foarte bine pana se topeste ciocolata.



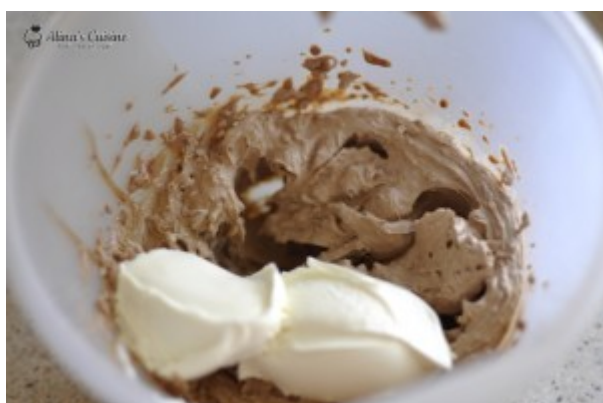
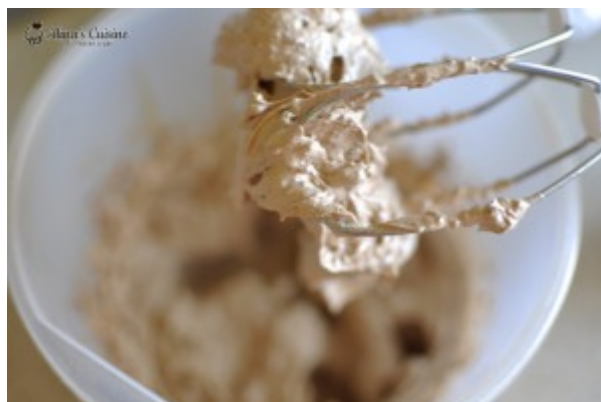
Transferam amestecul intr-un bol mai mic si punem la congelator pentru aproximativ 30 de minute (pana incepe sa se intareasca usor).



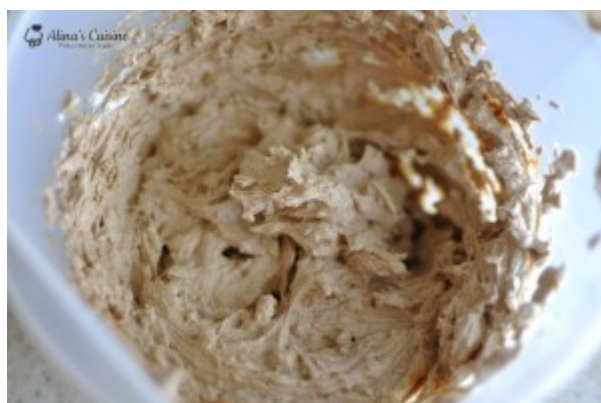
Scoatem din congelator si mixam pana obtinem o crema spumoasa.

Adaugam prajiturile Kinder Bueno facute pasta si mascarpone.





Omogenizam crema foarte bine.



Ingrediente macarons

- 80 g faina de migdale*
- 110 g zahar pudra amidon (adica din comert)
 - 15 g amidon simplu
 - 50 g zahar cristal
- 1 varf de cutit sare
 - 60 g albus

*in lipsa de faina de migdale se pot macina cu rasnita migdale intregi, apoi se cerne faina impreuna cu zaharul pudra. Dupa ce s-

au cernut se adauga si amidonul.



Preparare macarons

Se bate albusul cu varful de cutit de sare, se pune treptat zaharul tos.



Albusul ramane lucios si nu are voie sa mai aiba urme de zahar (se mixeaza cam 15 minute).

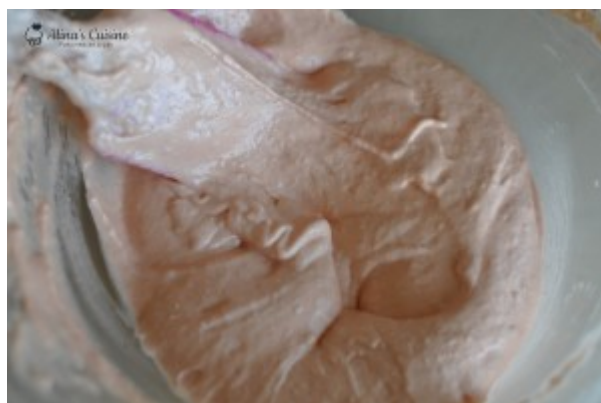


Cand albusul e teapan si fin, se

poate adauga colorantul.



Faina de migdale amestecata cu zaharul pudra si amidon se pune treptat in trei pasi, invartind usor cu paleta de jos in sus (cam de 40 de ori se invarte in compositie).



Se pune compositia in posh (dui cu capat rotund ca aici, de exemplu sau punga taiata mai apoi la colt) si se spriteaza gramajoare pe

hartie de copt sau pe foaia speciala din silicon pentru macarons.



Dupa ce s-a umplut o tava, (foaie, plansa) se bate cu tava de masa de lucru de 4-5 ori pentru a iesi aerul din compozitie. Asa ele se aseaza mai bine si nu au bule de aer in ele (din cauza bulelor de aer ele crapa si se usuca)

Se lasa la uscat intre 30 si 60 de minute, in functie de umiditatea incaperii si de apa continuta de colorant (pudra, gel). Uscatul consta de fapt in evaporarea apei din compozitie (se atinge cu degetul si nu trebuie sa se mai lipeasca de deget).



Se coc în cuptorul preîncălzit la 135 de grade Celsius, pe convecție, pentru 14 minute.



Asamblare

Pregatim un pos cu dui in forma de stea si punem crema Kinder Bueno in el.

Punem crema pe un macarons, fixam betisorul de cakepop si acoperim cu alt macarons.





Le punem la rece sa se intareasca crema bine, apoi ii mai putem decora cu fulgi de ciocolata alba sau neagra, inimoare, ce decoratiuni va plac.



Pofta buna!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a plăcut? Impartășește cu noi rezultatul. Intra aici și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!