Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MACARONS KUCHEN MIT ERDBEEREN FÜR EINE EXTRAGROSSE PORTION!

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Heute gab es ein Test-Backen für den großen Geburtstagskuchen, der für dieses Wochenende geplant ist. Mein Kleiner hat nämlich Geburtstag und er hat sich eine Macarons-Etagen-Torte gewünscht!

Einfacher geht es nicht, oder? Bon ich habe mal wieder eine neue Variante mit viel Obst geübt und ich werde dann bestimmt am Wochenende auf Instagram mal das große Ergebnis posten. (wenn ich Zeit habe, vielleicht ein kleiner Beitrag über das Zusammenbasteln posten) aber dann viel später…

Bon, heute musste es irgendwie eine einfache Version geben und dafür ging ich auf Nummer sicher und entschied mich für mein Rezept mit „Tant pour Tant“ und dem italienischen Baiser.

Dieses Rezept ist viel aufwändiger, aber man kann damit viel größere Macarons backen und sie halten auch viel besser das Gewicht der Erdbeeren. Also für das Grundrezept könnt Ihr gern mal hier schauen (es gibt auch viele Tipps und Tricks!).

Heute wollte ich euch nur eine kleine Idee geben, wie man sowas mit klaren Schritten zubereiten kann. Es ist im Grunde genommen nicht so schwer, wenn man die Macarons Technik beherrscht.

Wichtiger Tipp wäre nur: Bitte lasst eure XXL Macarons Schalen komplett abkühlen, bevor Ihr sie von dem Backblech wegnimmt. Sonst sind die Schalen noch feucht und weich und sie brechen. (ist ja schade, wenn man eine schöne glatte Oberfläche möchte.)

Ich habe extra ein Loch in die Mitte gemacht, so dass man extra mehr Obst reingeben kann (heute habe ich nur die kleinen Erdbeeren bekommen und sooo schön sahen sie auch nicht □□) Am Wochenende werde ich mein Basiskuchen auch mit einem Loch machen und darein kleine Schokoladeneier verstecken…. und dann darüber 2 anderen Etagen Macarons-Kuchen bauen.

Also diese Macarons Torte war 22 cm breit und wurde mit einer Portion Teig gemacht.

Als Creme habe ich mein schnelles und sicheres Rezept für Chantilly genommen und dazu gab es reichlich Obst. Denkt aber immer daran, den gesamten Kuchen mit Creme (egal welche) zu füllen. Es hilft, den Kuchen Halt zu haben. So werden die Macarons Schalen auch nicht zu schnell die Feuchtigkeit annehmen und die Torte schmeckt dann gefüllt nicht mehr so süß.

Wenn die Creme gut verteilt ist, lässt sich der Kuchen auch gut schneiden ….

Zutaten für ein 22-24 cm Macarons-Torte mit Erdbeeren:

100 g Puderzucker, 100 g Mandelmehl (blanchierte und gemahlene Mandeln), 100 g Zucker, 1 Eiweiß Größe M (35 g) und 1 Eiweiß Größe L (40 g) , 25 g Wasser, 1-2 Messerspitzen intensive Lebensmittelfarbe Apfelgrün.

1 Packung Erdbeeren.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, Petit-four Tülle, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein, Zucker-Thermometer.

Für die Chantilly:

200-250 g Mascarpone, 50 g Puderzucker, 1/2 TL Vanillezucker, 100-125 ml Sahne.

1- Die Macarons Schale zubereiten :

Bitte mal wieder hier nachschauen ! Danke sehr.

Aber das Prinzip bleibt dasselbe: Den Zucker mit dem Wasser erhitzen, dann das kleine Eiweiß als Schnee schlagen. Wenn der Zucker 117°C erreicht, ihn in das noch schlagende Eiweiß eingeben und weiter schlagen bis die Masse auf 42 °C heruntergekühlt ist.

Dann in einer Schüssel das andere Eiweiß mit 1/3 der „Tant pour Tant Mischung“ (Mandeln und Puderzucker) mischen, und dann nach und nach ein bisschen Baiser Masse und ein bisschen Puder eingeben bis alles bearbeitet wird.

Dieses Mal habe ich am Ende die Lebensmittelfarbe eingegeben. Unten könnt Ihr schnell die Schritte mal sehen.

2- Das Spritzen :

Ich habe einen Teller genommen und auf das Backpapier damit 2 Kreise gezeichnet. Dann habe ich in der Mitte einen kleinen Kreis gemacht mit einem Glas als Schablone.

Der Macaronteig wurde mit einer Lochtülle 8,5 mm gespritzt aber man kann es auch etwas größer haben, aber bitte nicht kleiner! Der Teig muss dann Minimum 20 bis 30 Minuten ruhen und dann wird er bei **145-150°C oben/unten 16 Minuten** lang gebacken. (hier wieder: **jeder Backofen ist anders als bitte testen und geduldig sein!**)

Nach dem Backen sieht es so aus:

3- Die Creme und das Basteln:

Für die Creme habe ich einfach alle Zutaten in den Kitchen Aid gegeben und schlagen lassen, bis sich alles vermischt hat. Für die Macaronstorte habe ich eine große Petits-Fours-Tülle (18mm) benutzt.

und so geht’s weiter:

Auf die Servierplatte oder Teller die untere Macarons Schale umgedreht platzieren ….

Um den Rand die Sahne spritzen und das klein geschnittene Obst verteilen …

und so weiter bis es voll ist ….

Komplett voll ist! Dann nur noch den Deckel darüber und ein bisschen Deko (Sahne, Erdbeeren und Vanille)

Wie ich es immer sage : Et voilà!

und „es war doch nicht so schwer oder?“

Ich habe die Fotos direkt nach dem Backen gemacht und dann den Kuchen noch 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Dann war er wirklich perfekt. (Ich würde ihn aber nicht eine ganze Nacht

lassen, weil es zu viel Feuchtigkeit aufnehmen würde!)

Jetzt muss ich nur noch überlegen, wie ich diesen Kuchen als Etagen-Torte bis Sonntag zaubern kann und alles ist gut!

Ich freue mich auf eure Kommentare, Versuche und Fotos!

Gros bisous und bis bald

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

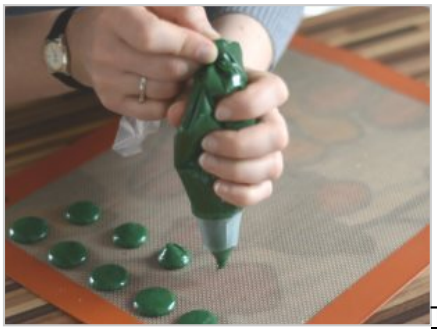
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben


Macarons bestellen


Tüllen & Spritzbeutel


Online Backkurs



Macarons Buch

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de