Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen

MACARON-TÖRTCHEN ZUM VALENTINSTAG (ODER WIE BÄCKT MAN PERFEKTE MACARONS IN HERZFORM)

Habt Ihr schon mal versucht, Macarons als Nachtisch zu backen? Als kleine Häppchen Macarons sind sie bekannt, aber größere Macarons sind wirklich perfekt zum Angeben, wenn man Gäste hat!

Die Schalen können im Voraus zubereitet werden und der Nachtisch selbst kann am Tag vorher fertig in dem Kühlschrank warten. Eine perfekte Idee für einen Abend zur 2. ! oder?
Ich habe euch bereits erklärt, dass **die beste Art, Macarons eine Form zu geben** (also schön und regelmäßig) ist, **mit einer Schablone zu arbeiten**. Egal wie begabt man ist und wie oft man schon Macarons gebacken hat, es hilft immer, einen Muster zu haben. So passen alle Macarons perfekt zusammen.

Die Italienische Methode oder „Tant pour Tant“ Methode ist perfekt, wenn man größere Macarons zubereitet oder eben **Macarons Törtchen**. Die Masse ist stabiler und hält besser das Gewicht.
Zum **Valentinstag** wollte ich etwas richtig Rotes und chic zubereiten. Da musst es einfach den **Red Velvet** sein. Ich muss gestehen, dass ich ein bisschen mehr als eine Messerspitze hineingegeben habe. Aber egal, für ein Mal kann es doch nicht so schlimm sein.

Als Füllung für meine Obst Macarons liebe ich Himbeeren. Die sind stabil, hoch und geben quasi keine Feuchtigkeit ab. So können sich die kleinen Macaron Törtchen super aufbewahren. Für die Creme habe ich mich für eine Tonkabohnen **Ganache** entschieden. Ich mag sie, da sie sehr gut den Geschmack von Beeren unterstützen. Ich finde sie bei Macarons immer besser als Vanille.

Zutaten für 5-6 Macaron-Törtchen in Herzform:

Erst einmal sich nach Wahl Herzformen ausdrucken (ich habe ganz normal Word benutzt, ging sehr schnell).

1 Tant pour tant“ Mischung (100 g Puderzucker + 100 g Mandelmehl) + 40 g Eiweiß (Ei Größe L), 100 g Zucker, 34-35 g Eiweiß (Ei Größe M), 25 g Wasser, 2-3 Messespitzen Lebensmittelfarbe Königsrot.

Tonkabohnen-Ganache**:** 250 g weiße Schokolade (für mich Ivoire), 125 ml frische Sahne, 1/3 TL gemahlene Tonkabohnen.

2 Packungen Himbeeren.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 7mm, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein .

1- Die Ganache (früh oder am Tag zuvor) die Schokolade mit der Sahne schmelzen und kalt stellen.

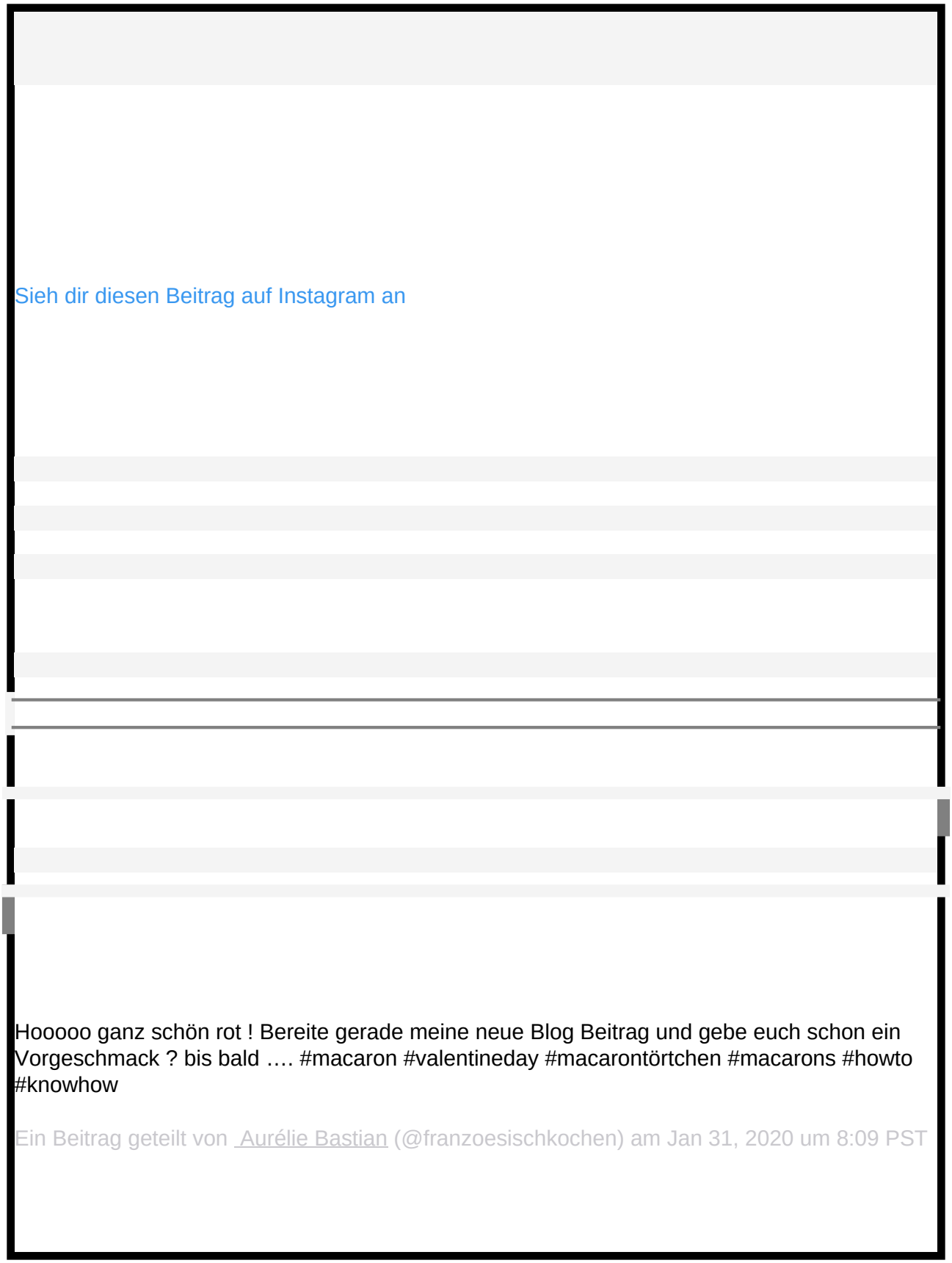
2- Die Macarons Schalen:

für eine ausführliche Erklärung könnt Ihr genauer hier lesen. Ich werde hier nur kurz die Schritte überfliegen.

In einem Kochtopf 100 g Zucker mit 25 g Wasser zum Kochen bringen. Der Sirup sollte 117-118°C erreichen. Wenn der Sirup aber erst 100 °C erreicht, fängt man an, die 36 g Eiweiß als Schnee zu schlagen. Und wenn der Sirup endlich die 117-118°C erreicht, kommt er in den noch schlagenden Eiweißschaum hinein. Achtung, der

Sirup wird nicht auf das Eischnee gegossen, sondern am Schüsselrand entlang. Dann kommt die Farbe hinein. Achtung, oft wird die Hälfte der Farbe am Rand kleben bleiben.

In einer großen Schüssel werden die 40 g Eiweiß mit 2 EL „Tant pour Tant“ Mischung bearbeitet und dann wird es nach und nach der Rest der Mischung und das rote Baisermasse eingegeben. Den Teig dann „Macaronner“, bis es wie ein Band fließt oder keine groben Stückchen hat. Den fertigen Teig in einem Spritzbeutel mit einem 12 bis 15 mm breite Lochtülle geben und mithilfe der Schablonen Herzen spritzen.



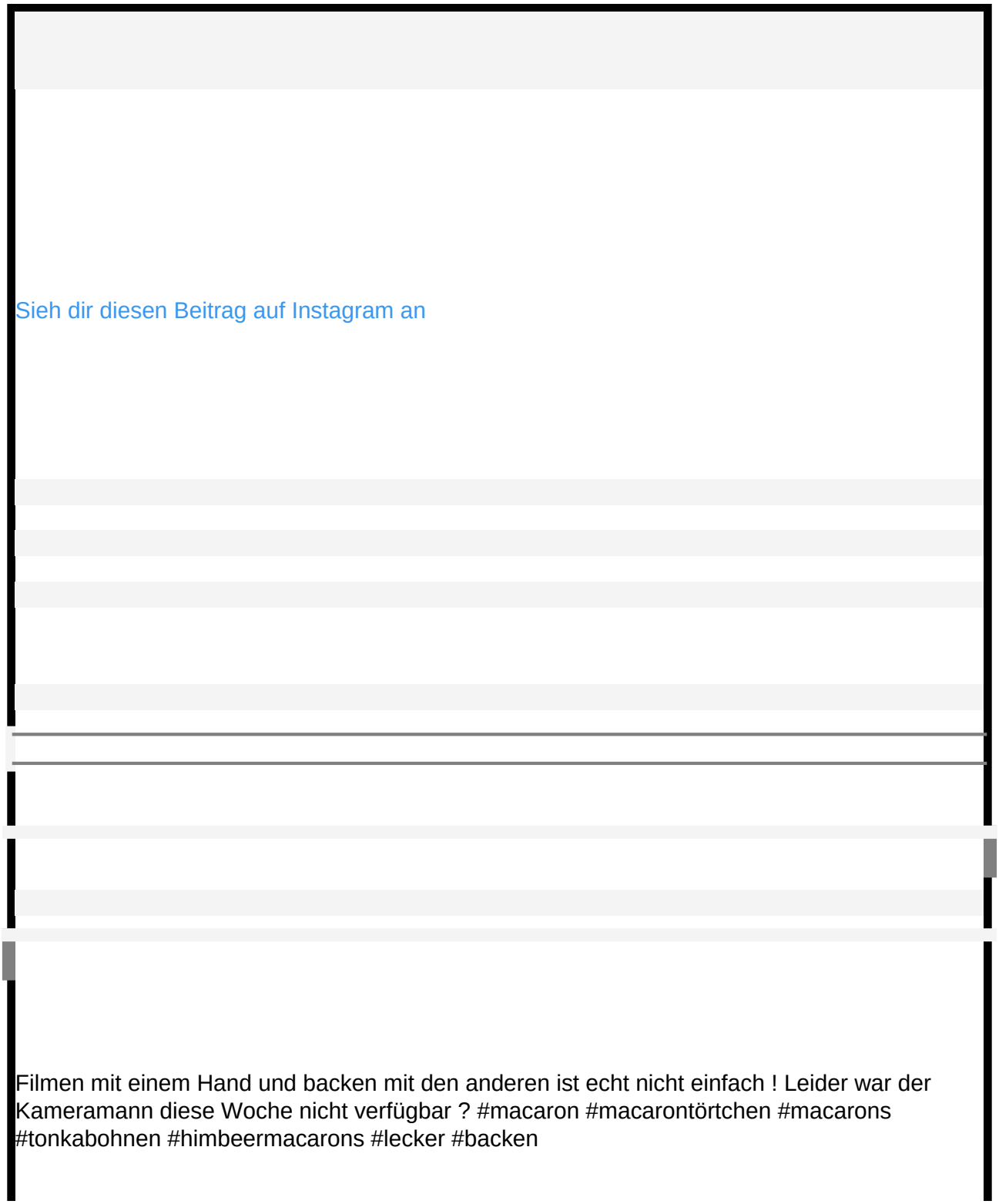
Mit dem Rest Teig habe ich noch schön kleine Macarons gemacht, weil Macaronteig schnell verarbeitet werden sollte, sollte es nie „Reste“ geben.

Dann das Backblech abklopfen und 30 Minuten trocknen lassen.

Backen: 18-20 Minuten bei 150°C Oben/unten.

3- Basteln:

Die Tonkabohne Ganache aus dem Kühlschrank herausnehmen und mit einem elektrischen Schneebesen steif schlagen. Sie wird heller und cremiger. Die Ganache habe ich mit einer 5er Sterntülle gespritzt. Also erstmal eure Macarons Herzen mit ein bisschen Ganache kleben, dann in Abwechslung Ganache und Himbeeren platzieren ….



Ein Beitrag geteilt von Aurélie Bastian (@franzoesischkochen) am Jan 31, 2020 um 8:40 PST

Noch eine Himbeere in der Mitte verstecken, Ganache obendrauf als Kleber geben, und Deckel drauf! Den Rest Ganache auf die kleinen Macarons spritzen…. mit oder ohne Himbeeren.

Et voilà…. Die Macaron-Törtchen und die kleinen Macarons sollten noch ein bisschen ziehen (min. 1 Stunde) bevor man sie genießen kann.

Ich hoffe, Ihr habt wieder eine kleine Idee mehr bekommen und ich wünsche euch ein schönes Wochenende

BISOUS

Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen

FRANZOESISCHKOCHEN

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: https://www.franzoesischkochen.de/macaron-herz-valentinstag-toertchen/