



## Rezept für feinste Macarons à la Törtchen Törtchen

320 g Macaronmandeln mit 2 Eiweiß zu einer zähen Masse verrühren. 160 g Zucker mit 30 g Wasser aufkochen und eine Minute kochen lassen. 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und den Zuckersirup unterlaufen lassen, solange aufschlagen bis die Masse lauwarm ist. 1/3 unter die Masse rühren, dann den Rest unterziehen. Die Masse muss zähfließend sein. Auf ein Backpapier dressieren, 45 Min. stehen lassen und bei 160 °C Umluft ca. 15-18 Min. backen. Abkühlen lassen und füllen.

### Füllung:

130 g Sahne mit 20 g Honig aufkochen. 90 g Kuvertüre mit 70 % Kakaoanteil fein hacken und die heiße Flüssigkeit dazugeben. 2 Minuten stehen lassen und gut verrühren. Mit Folie bedecken und bei Raumtemperatur über Nacht stehen lassen. Die Hälfte der gebackenen Macarons umdrehen und großzügig füllen. Zusammensetzen und in einer Dose aufbewahren.

Bon appétit!

Mehr Tipps und Tricks gib't hier in den Macaron-Kursen von TörtchenTörtchen <http://www.toertchentoertchen.tv/kurse/macaronkurs/>

---

Törtchen Törtchen  
Apostelnstraße 19  
50667 Köln- Innenstadt  
Tel. 0221 / 272 53 081

Törtchen Törtchen/Schmelzpunkt  
Aachener Straße 460  
50933 Köln-Braunsfeld  
Tel. 0221/1707108

Törtchen Törtchen  
Neusser Straße 325  
50733 Köln-Nippes  
Tel. 0221 / 170 50 844

---

Schmelzpunkt Südstadt  
Merowingerstraße 9  
50677 Köln-Südstadt

Büro & Produktion  
Barbarastraße 3-9  
50735 Köln-Riehl  
Tel. 0221 / 1707 108

Schmelzpunkt Nippes  
Neusser Straße 312  
50733 Köln-Nippes