

Erdbeer-Limette-Macarons

Zutaten:

- 2 Lagen [Macaron-Schalen PINK](#)
- 125g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 60g Sahne
- 40g (ca. 4 TL.) [Aromapaste Erdbeer](#)
- 10g (ca. 1 TL.) [Aromapaste Limette](#)



Zubereitung:

Die Sahne erhitzen und über die Kuvertüre-Callets geben. Alles verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Erdbeer-Aromapaste und Aromapaste Limette unterrühren. Etwas abkühlen lassen und nochmals kurz aufschlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Tüllenöffnung füllen und auf die Hälfte der Macaron-Schalen spritzen. Die übrigen Macaron-Hälften darauf setzen und leicht andrücken.

Kühl stellen und fest werden lassen (mögl. über Nacht).

Die Macarons werden innen schön weich, wenn man sie 24 Std. in einer Kunststoffdose im Kühlschrank lagert.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

Sie sind etwa 8 Tage haltbar und können auch eingefroren werden.

Menge: ca. 48 Stück

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Auskühlzeit: ca. 24 Std.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de