

# Citronové makronky

Časová náročnost: 60 minut

## Těsto

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 200 g  | moučkový cukr               |
| 100 g  | mleté mandle                |
| 1/2 ks | kůra z citronu              |
| trošku | žluté potravinářské barvivo |
| 4 ks   | bílek                       |
| 130 g  | krystalový cukr             |



## Náplň

|       |  |
|-------|--|
| 250 g | smetanový sýr mascarpone nebo krémový sár Philadelphia |
| 80 g  | moučkový cukr  |
| 1 ks  | šťáva z citronu  |

## Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: V mixeru necháme chvíli (max. 20 sekund) mixovat moučkový cukr s mletými mandlemi, citronovou kůrou a troškou žlutého potravinářského barviva. Z bílků si vedle vyšleháme sníh a opatrně do něj přidáváme krupicový cukr, aby nám vznikla pevná hmota. Tu také velmi opatrně vmícháme do syké směsi z mandlí, moučkového cukru, citronové kůry a barvy. Vzniklé těsto přendáme do cukrářského sáčku a plech vyložíme pečicím papírem. Na plech uděláme asi 30 koleček o průměru 3 cm (raději více od sebe, aby se neslepila). Troubu předehřejeme na 160° Celsia. Než dáme plech do trouby, silně klepneme plechem o stůl či kuchyňskou linku (bublínky z těsta se tak dostanou ven). Pečeme 10 až 15 minut, necháme dalších 10 minut vychladnout na plechu a až poté je sundáme. Nyní se pustíme do přípravy náplně: Mascarpone nebo Philadelphia vyšleháme s moučkovým cukrem a vmícháme citrónovou šťávu. Upečené makronky slepujeme vždy dvě k sobě připravenou náplní.