

# Čokoládové makronky

Časová náročnost: 40 minut

## Těsto

200 g	moučkový cukr
100 g	mleté mandle
50 g	holandské kakao
4 ks	bílek
130 g	krystalový cukr

## Náplň

4 ks	vejce
200 g	krystalový cukr
200 g	hořká čokoláda
1 ks	máslo



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: V mixeru necháme chvíli (max. 20 sekund) mixovat moučkový cukr s mletými mandlemi a kakaem. Z bílků si vedle vyšleháme sníh a opatrně do něj přidáváme krupicový cukr, aby nám vznikla pevná hmota. Tu poté vmícháme do sypké směsi z moučkového cukru, mandlí a kaka. 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 (bublinky 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: Ve vodní lázni si vyšleháme vejce s cukrem a přidáme kousky hořké čokolády a másla. Vše spojíme dohromady. Upečené makronky slepujeme vždy dvě k sobě připravenou náplní.