

RECEPT

Étcsokoládés ricciarelli macaron Nutella®-val

Nehéz

8 Adagok

1 h 0 minimum



HOZZÁVALÓK

8 ADAGHOZ

150 g hántolt mandula

200 g porcukor

2 evőkanál kakaó

2 tojásfehérje (kb 70 g)

Keserű mandulaaroma

100 g étcsokoládé

A díszítéshez

120 g Nutella® (15 g/adag)

porcukor



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS



1 | Píritsuk a mandulát néhány percig egy 100 °C-ra előmelegített sütőben, majd tegyük egy konyhai robotgépbe 2 evőkanál porcukorral. Olvasszuk fel a csokoládét egy vízfürdős melegítő edényben és tegyük félre kihűlni. Szitáljuk le a maradék porcukrot egy nagy tálba és adjuk hozzá a keserű kakaót. Verjük fel a tojásfehérjét néhány csepp keserű mandulaaromával és keverjük kemény habbá. Adjuk hozzá a másik két keveréket és mixeljük össze. Fedjük le folpackkal, majd hagyjuk állni a hűtőben éjszakára.



2 | Melegítsük elő a sütőt 160 °C-ra. Vegyük ki a keveréket a hűtőből és tegyük félre egy alkalmas munkafelületre 15 percre szobahőmérsékleten, majd szórjuk meg porcukorral. Gyúrjuk a tésztát hengerformára, majd daraboljuk fel 20 apró golyóra. Fedjük be a golyókat porcukorral: figyeljünk rá, hogy minden felületre megfelelően jusson.



3

Tegyük a golyókat egy sütőpapíros tepsibe, óvatosan lapítsuk ki őket és rakjuk be a forró sütőbe megközelítőleg 20 percre, amíg apró rések keltkeznek a sütemények tetején. Vegyük ki a tepsit a sütőből és hagyjuk állni a golyókat 5 percig, majd tegyük félre őket egy hűtőállványra hogy teljesen kihűljenek.



4

Helyezzük el a ricciarelli macaronokat egy tálcán, szórjuk meg porcukorral és tálaljuk adagonként 15 g Nutella®-val (2-3 sütemény).

A gondoskodás valódi íze

Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

A ricciarelli egy tradicionálisan Sienából eredő édesség keleti felmenőkkel. A legenda szerint a Ricciardetto Della Gherardesca család egyik lovagja tette azzá, amiként ma is ismerjük, amikor visszatért a Keresztes háborúk csatáiból kastélyába, az olaszországi Volterra vidékre. Azóta rengeteg változatát elkészítették már, köztük a mennyei Nutella®-val díszített étcsokoládés ricciarelli macaront is.