

## *Herz-Macarons mit Weisser Schokoladen-Granatapfel-Ganache*

ergibt: ca. 25 Macarons  
 Zubereitungszeit: 1h  
 Backzeit: 17 min



### Zutaten:

#### *Für die Macaronschalen:*

- 145g Mandelmehl\*
- 230g Puderzucker
- 122g Eiweiss (d.h. ca. 3 Eiweiss)
- 42g Zucker
- 2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (Gel)

\* für Mandelmehl Mandeln extra fein mahlen und sieben; ev. geschälte Mandeln verwenden

#### *Für die Ganache:*

- 130g weisse Schokolade
- 0.25 dl Granatapfelsaft (frisch gepresst)
- 0.40 dl Rahm
- 1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (Gel)

#### *Für die Dekoration:*

- Granatapfelkerne
- essbarer Goldglitzer

### Zubereitung:

1. Für die Herstellung der Ganache:  
Rahm aufkochen und über die weisse Schokolade giessen. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Granatapfelsaft und Lebensmittelfarbe begeben. Mind. 2h kühl stellen.
2. Für die Macaronschalen:  
Mandelmehl und Puderzucker mischen. Eiweiss fast steif schlagen, dann Zucker einrieseln lassen. Sobald die Masse Spitzen bildet, Lebensmittelfarbe begeben.
3. Mandelmehl-Puderzucker-Masse in drei Schritten vorsichtig unter die Eiweissmasse heben.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben und Herzen spritzen gemäss Vorlage auf Backbleche spritzen.
5. Mindestens 30-45 Minuten ruhen lassen (nicht im Durchzug!). Ofen auf 130°C vorheizen.
6. Macarons ca. 17 Minuten backen. Im Anschluss mit Backpapier vom Blech nehmen und abkühlen lassen, bevor sie vom Backpapier genommen werden.
7. Wenn die Macarons komplett abgekühlt sind, mit der Ganache füllen und die Hälften zusammensetzen. Mit Goldglitzer dekorieren.
8. Kühlstellen – die Macarons kann man im Kühlschrank mindestens 48h aufbewahren. Dann mit Granatapfelkernen dekoriert servieren.

Tipp: Die Macaronschalen kann man problemlos am Tag zuvor vorbereiten. ☺