



## Rosé Macaron Cake

Für 40 Macarons benötigt ihr folgende Zutaten:

- 75 g+75 g frisches Eiweiß (entspricht ca. 4 Eweiß in Größe L)
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 200 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe in pink und orange (zum Beispiel von Wilton)
- 80 g Schlagsahne
- 70 ml Jules Mumm Rosé Dry
- 200 g weiße Kuvertüre
- Backpapier

Für 12 Stücke benötigt ihr folgende Zutaten:

### Für den Boden

- 250 g Butter

- 250 g Zucker
- Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 210 g Mehl
- 140 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Jules Mumm Rosé Dry
- Backpapier

### **Für die Creme**

- 300 g tiefgefrorene Himbeeren
- 400 g Gelierzucker (1:1)
- 100 ml Jules Mumm Rosé Dry
- 250 g weiche Butter

### **Für die Creme zum Einstreichen**

- 100 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- Salz
- 125 pinke Candy Melts
- gefriergetrockneten Himbeeren, Esspapier und Goldstaub zum Verzieren

**1** 75 g Eiweiß in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Zucker und 5 EL Wasser aufkochen. So lange kochen, bis der Sirup 118 °C (Zuckerthermometer) erreicht hat. Nun den Sirup auf 114 °C abkühlen lassen. Eiweiß aufschlagen und den Sirup in einem dünnen Strahl langsam in den Eischnee laufen lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen, die eine glatte Masse entstanden ist. Mandeln und Puderzucker im Universalzerkleinerer sehr fein mahlen. Mandelmischung in eine Schüssel sieben. Restliches 75 g Eiweiß mit einem Teigschaber unterheben. Baisermasse unter die Mandelmasse heben, bis eine glatte Masse entstanden ist.

**2** Masse halbieren. Eine Hälfte mit pinker und eine Hälfte mit oranger Lebensmittelfarbe färben. Pinke Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8–10 mm) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Tupfen (4 cm Ø) spritzen. Von

unten leicht gegen das Blech klopfen. Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Vorgang mit der orangen Masse auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech wiederholen. Im vorgeheizten Backofen (180 °C/Umluft: 160 °C) 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 3 Sahne und Jules Mumm Rosé Dry aufkochen. Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Sahne angießen und glattrühren. Ca. 1 Stunde kaltstellen. Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf die Hälfte der Macarons spritzen und mit den übrigen Macarons zusammensetzen.
- 4 Für den Boden Butter, Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und unter die Fettmasse rühren. Jules Mumm Rosé Dry ebenfalls kurz unterrühren. Masse in 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen (ca. 18 cm Ø) oder nacheinander geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Beide Böden waagrecht halbieren.
- 5 Für die Creme Himbeeren, Gelierzucker und Jules Mumm Rosé Dry in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten weiterkochen. In ein Sieb geben und passieren. Himbeerpüree auskühlen lassen.
- 6 250 g Butter mit den Schneebesen des Rührgerätes weiß schaumig aufschlagen. Himbeerpüree löffelweise in die Butter rühren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darum stellen. 1/3 der Creme auf dem Boden geben. Einen weiteren Boden darauflegen. Mit den übrigen Böden und der Creme genau verfahren. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.
- 7 Für die Creme zum Einstreichen 100 g Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Torte aus dem Ring lösen. Mit Buttercreme einstreichen und nochmals ca. 30 Minuten kaltstellen. Candy Melts schmelzen und auf der Tortenoberfläche verteilen und am Rand etwas herunterlaufen lassen. Macarons auf der Torte verteilen. Torte mit gefriergetrockneten Himbeeren, Esspapier und Goldstaub verzieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 4 1/2 Stunden

**Wartezeit:** ca. 2 1/2 Stunden

**Macaron pro Stück** ca. 500 kJ, 120 kcal. E 2 g, F 6 g, KH 13 g

**Kuchen pro Stück** ca. 3780 kJ, 900 kcal. E 9 g, F 54 g, KH 84 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut