



# Bijou Macaron „La Maîtresse“

## **Charakter:**

*La Maîtresse weiß, wie sie die Aufmerksamkeit auf sich zieht: Modisch hüllt sie sich 2016 in Rot, geschmacklich verführt ein Ensemble aus verschiedenen Beeren. Ein Lustspiel für die Sinne.*

## **Rezeptanleitung:**

Farbige Macaron-Schalen nach Anleitung herstellen und mit Lebensmittelfarbe (z. B. Rot) passend zur Tischdekoration gestalten.

## **Zutaten für den Pudding:**

1/2 Liter Milch

Mark von 2 Vanilleschoten

1 Ei

4 Eigelb

125 g Zucker

40 g Stärke

Aus allen Zutaten einen Pudding kochen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen. Die Folie direkt auf die Puddingoberfläche legen. Dadurch bildet sich keine Haut.

## **Zutaten für die Creme:**

125 g Butter

25 g Puderzucker

100 g Pudding

Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren

Die Butter und den Puderzucker mit dem Handmixer schaumig schlagen und schrittweise den fertigen Pudding zugeben. Die Creme mit einer Sterntülle rosettenförmig aufdressieren und mit je einer Himbeere, Johannisbeere und Heidelbeere garnieren. Die obere Macaron-Schale wie einen Schmuckkästchen-Deckel vorsichtig auflegen.

## **Tipp:**

Für noch mehr Wow-Effekt die Himbeere mit Konfitüre füllen, partiell mit feinem essbarem Blattgold verzieren.

## **Empfehlung:**

Dazu passt ein Glas Champagner Pommery Springtime Brut Rosé.