



# Macaron „Le Gouverneur“

## **Charakter:**

*Le Gouverneur überzeugt durch Authentizität. Auf Chichi wird verzichtet und vielmehr mit dem Geschmack feinsten Weinbrands bestochen. Ein kräftiges Geschmackserlebnis – für echte Kerle und Frauen mit Biss.*

## **Rezeptanleitung:**

Beliebig farbige Macaron-Schalen nach Anleitung herstellen.

## **Zutaten für die Ganache:**

400 g Kuvertüre mit 70 % Kakaoanteil

270 g Schlagsahne

50 g Butterflocken

140 ml Cognac (z. B. Camus VS Elegance)

Kuvertüre zerkleinern und in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. Alle 2 Minuten umrühren, damit die Kuvertüre nicht anbrennt. Die flüssige Sahne erhitzen, aber nicht kochen. Schrittweise und unter ständigem Rühren die Sahne in die geschmolzene Kuvertüre geben. Danach den Cognac zugeben und zum Schluss die Butterflocken unterheben.

Mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verquirlen und abkühlen lassen. Die Masse darf weder zu fest, noch zu flüssig sein, sodass sie sich gut weiterverarbeiten lässt. Danach in einen Spritzbeutel füllen und mit einer 8er-Tülle in einer Macaron-Schale aufdressieren. Vorsichtig die Oberschale auflegen und die Macarons kühl stellen.

## **Tipp:**

Die Macarons circa 10 Stunden kühl stellen und durchziehen lassen. So kann sich das ganze Aroma erst richtig entfalten.

## **Empfehlung:**

Dazu passt ein klassischer Espresso.