Gefüllte Walnussmakronen

Zutaten für ca. 40 Stück:



Baiser:
3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
50 g Weizenmehl
200 g gemahlene Walnusskerne

Füllung:
200 g weiße Schokolade
50 ml Schlagsahne
2-3 Esslöffel Apricot Brandy

Zubereitung:
Für die Baisermasse das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach unterschlagen.
Das Mehl sieben, mit den Walnusskernen mischen und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen im Format von 2-3 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei 140°C etwa 25 Minuten backen.
Inzwischen für die Füllung die Kuvertüre in Stücke hacken und mit der Sahne in einem Topf im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Apricot Brandy unterrühren. Füllung aus dem Wasserbad nehmen, in einen hohen Rührbecher

füllen und im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen oder 1 Stunde kalt stellen.
Erkaltete Füllung mit dem Rührgerät gut cremig rühren. Jeweils eine Makrone an der Unterseite mit der Füllung bestreichen, eine zweite Makrone darauf setzen.