**Schokoladenmacarons mit Stracciatellafüllung**

200 g Mandelmehl

200 g Staubzucker

20 g Kakaopulver

110 g Eiweiß

25 g Zucker

* Mandeln, Staubzucker, Kakaopulver verrühren
* Eiweiß und Zucker richtig steif schlagen
* Danach unterheben
* Auf Backmatte dressieren und ca. 20 min. antrocknen lassen
* Kräftig unter das Bleck klopfen

(glatte Oberfläche – platzt nicht auf beim Backen)

**Stracciatellafüllung**

150 g weiße Kuvertüre

100 g Sahne

20 g fein gehackte oder geriebene dunkle Kuvertüre

* Sahne aufkochen und auf weiße Schokolade leeren – auskühlen lassen

(am besten über Nacht aber nicht im Kühlschrank)

* Dann am nächsten Tag aufschlagen und dunkle Schokolade unterheben