ÇİKOLATALI MAKARAN PASTA

110 gr. pudra şekeri
60 gr. toz fındık
15 gr. kakao
80 gr. şeker
2 adet yumurta akı
1 çimdik tuz
100 ml. sıvı krema
100 gr. bitter çikolata
50 gr. sütlü çikolata
40 gr. margarin
1 su bardağı ahududu / frambuaz
Yeteri kadar çikolata parçaları
Yeteri kadar toz fıstık

Pudra şekeri, toz fındık ve kakaoyu beraberce mutfak robotunda 3 dakika çekin. Yumurta aklarını mikserin orta hızında bir çimdik tuz ile yaklaşık 2 dakika çırpın.
Mikserin hızını arttırarak şekeri kademeli olarak ekleyip çırpmaya devam edin. Bu aşamada yaklaşık 2 dakika çırpılacak. Metal bir kaşık yardımı ile toz karışımın önce yarısını yumurta aklarına ilave ederek karıştırın. Daha sonra kalan karışımı da ekleyin. Kuru malzemeler gözden kaybolana dek karıştırın.
Karışımı 1 cm?lik uç takılan sıkma poşetine doldurun. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye ispahan için içten dışa doğru olacak şekilde sıkarak yaklaşık 20 cm?lik iki daire çizin. Kalan hamuru makaron şeklinde sıkın.
Kuruma işlemi için 20 dakika yeterli geldi. Makaronları önceden ısıtılmış 170 ºC fırında 12-13 dakika pişirin. Pişerken çatlama olmaması için iki adet mini tart kalıbına su doldurarak fırının alt rafına yerleştirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumaları için bekleyip yağlı kağıdı sıyırın. Çikolatalı ganaş için sıvı kremayı derin bir kapta ocağa yerleştirin. Kaynama noktasına gelince altını kapatıp daha zor eriyeceği için önce küçük parçalara bölünmüş bitter çikolatayı ilave ederek eriyinceye kadar karıştırın. Daha sonra erimesi daha kolay olan sütlü çikolatayı ve son olarak margarini ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar çatalla karıştırın. Daha çabuk soğuması için mikser ile 1-2 dakika çırpın. Kremayı makaronlardan önce hazırlar isek makaronlar piştiğinde tam olarak kullanılacak kıvama gelmiş olacaktır. Soğuyan ispahanın bir katını servis tabağına alarak çikolatalı ganaşdan sürüp üzerine ahududu ve çikolata parçalarını serpiştirin. Diğer kata ganaş sürüp üzerine kapatın. Makaron olmaya hazır 10 adet kurabiyenin arasına yine ganaş sürüp birleştirerek 5 adet makaron elde edin. Sunumun farklı ve renkli olması açısından ispahanın üzerine yerleştirin, frambuaz ve ahududu ekleyip. Son olarak toz fıstık serpiştirin. Ispahan buzdolabında 1 saat bekledikten sonra kıvamı ve lezzeti çok daha güzel oluyor.

© lezzetler.com tarif no:129874 • adı:Çikolatalı Makaran Pasta • gönderen:zeliha gülyüz • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:59