KESTANELİ YENİ YIL MAKARONLARI

Makaron için:
2 Su Bardağı Toz Badem (140g)
1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (50-60g)
2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi
1 Tatlı Kaşığı Su
3 Adet Yumurta Beyazı (mereng için)
2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g) (mereng için)
Dolgu Kreması için:
Tereyağ (120g)
1 Su Bardağı Kestane Şekeri (Püre Haline Getirilmiş)
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
1 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi
Süsleme için:
Renkli Süs Şekerlemeleri

Fırınınızı önceden 175oC dereceye ayarlayıp, ısıtın.
Toz bademi rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şekeri (50g) ve Türk kahvesi ile harmanlayın.
Merengi hazırlamak için karıştırma kabı kuru olmalıdır. Yumurta beyazını çırpmak için kullanılan hiçbir ekipman ıslak olmamalı ve yumurta sarısı bulaşmamalıdır.
Yumurta beyazı yüksek devirde çırpılmaya başlanır, tek başına kar beyazı kıvamına gelmeye başladığında (150g) Pakmaya Pudra Şekeri?ni kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8-10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur.
Mereng kıvamını aldığında, unlu karışımı spatula yardımıyla karışımı söndürmeden ilave edin.
Hazırlanan karışımı bir sıkma torbası ve sıkma ucu yardımıyla pişirme kağıdı serili tepsiye uygulayın.
Önceden 175oC ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
Fırından çıkan makaronları fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
Dolgu kreması için, kestane şekerini püre haline getirin. Tereyağı, pekmez ve Pakmaya Kakao ile karıştırın ve gerekirse mikser yardımı ile çırparak krema kıvamına getirin.
Tepside yarısı ters çevrilmiş makaronlara, sıkma torbası ve yuvarlak uç yardımıyla uygulayın. Krema uygulanmış makaronlar üzerine diğer makaronları kapatarak son haline getirin.
İsteğe göre üzerine Pakmaya Kakao serpiştirerek veya sade olarak kahvenin yanına servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:121588 • adı:Kestaneli Yeni Yıl Makaronları • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:37