



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

<https://www.elele.com.tr>

Bademli karışım için
200 gr toz badem
200 gr pudra şekeri
73 gr yumurta akı
Gıda boyası (toz veya jel)
MERENG İÇİN:
200 gr toz şeker
50 gr su
73 gr yumurta akı

BADEMLİ KARIŞIM:

Badem tozunu elekten geçirin, tekrar doğru gramajda olduğunu kontrol edin, içine pudra şekerini eleyerek ekleyin.

Üstteki karışıma 73 gr yumurta akını ve gıda boyasını, yassı silikon spatula ile iyice karıştırın.

MERENG:

Altı kalın bir sos tenceresine 200 gr toz şekeri dökün, üzerine 50 gr suyu ekleyin.

Bu karışımı ocağa alın ve şeker termometresi yardımıyla 118 dereceye gelene kadar orta/yüksek ateşte tutun.

Karışım 114 dereceye geldiğinde setüstü mikserde 73 gr yumurta akını çırpmaya başlayın.

Yumurta köpürmeye başladığında şeker 118 dereceye gelmiş olacak.

118 dereceye gelen şekeri hiç vakit kaybetmeden ocaktan alın ve mikserde çırpılmakta olan yumurta akına yavaşça akıtın.

Mikser yüksek hızda çırpın.

Ardından merengi üç aşamada bademli karışıma yumurta akını söndürmeden yanlardan alarak silikon spatula ile yedirin.

Sıkma torbasına 7-8 mm sıkma ucu yerleştirip makaronları 3-4 cm çapında yağlı kağıt üzerine sıkın.

12 dakika pişirin.



