



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞKARON

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

Dolgu:

50 g bitter çikolata

Macaron karışımı:

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 su bardağı toz şeker

4 çay bardağı toz badem

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Renklendirmek için:

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Cam kaseye alın ve arada karıştırarak soğutun. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 125°C

Yumurta akı ve tuzu bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Üzerine toz şekerini ilave edin ve kar haline gelinceye kadar yaklaşık 10 dakika daha çırpın. Toz badem ve pudra şekerini iyice karıştırın ve yumurta akının üzerine ilave edin. Tahta kaşık veya spatula yardımı ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Jel renklendirici ilave edin ve spatula ile yavaşça karıştırın. Düz uçlu krema sıkma torbalarına doldurun. Fırın tepsisine 20-30 adet kalp sıkın. İçlerindeki hava kabarcıklarının çıkması için tepsiyi birkaç kez tezgaha vurun ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından alın ve tamamen soğuyuncaya kadar bekletin.

Soğuyan macaronları dikkatlice pişirme kağıdından ayırın. Düz kısımlarına birer tatlı kaşığı çikolata koyup ikili olarak yapıştırın.

