



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ GANAJ DOLGULU MİNİ MAKARONLAR

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

Beyaz çikolatalı ganaj için:

500 gram beyaz çikolata

250 gram krema

Süslemek için:

Çilek ve yaban mersini

Aşamalar halinde verilen makaron tarifini birebir uygulayın. Tepsiyi sıkacağınız zaman makaronların büyüklüklerini çay bardağı yerine pergel yardımıyla 3'er cm çapında daireler çizerek belirleyin. 2 Beyaz çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp geniş bir cam kaseye alın.

Beyaz çikolatayı küçük parçalar halinde kırıp geniş bir cam kaseye alın.

Kremayı bir sos tenceresinde ısıtıp kaynamadan hemen önce ocaktan alın. Çikolatanın üzerine dökün ve eriyene dek karıştırın. Eğer sıcaklık yeterli gelmezse, 2030 saniye mikrodalga fırında ısıtıp karıştırın.

Ganajın üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Çıkardıktan sonra mikser yardımıyla çırpın. Makaronların yarısını tepsiyeye gelen kısımları yukarı bakacak şekilde düz bir zemine dizin. Krema sıkma torbasına yıldız uç takıp ganajı içine doldurun ve makaronların üzerine sıkın. Yaban mersini ve çilekle süsleyin. Üst parçayla birlikte servis yapın.

