



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER GANAJLI MAKARON

30 Gr Sana Klasik
1,5 Su Bardağı krema
113 gr bitter çikolata
65 gr şeker
15 gr kakao
50 gr file badem
2 Adet yumurta akı
100 gr pudra şekeri

Kremayı sos tenceresine alıp kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Çikolata parçalarını ilave edip eriyene kadar karıştırın ve soğumaya başladığı zaman margarini karıştırıp pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın. Çikolatayı tekrar soğumaya bırakıp, pudra şekeri, file badem ve kakaoyu mutfak robotunda un haline getirin. Yumurta aklarını mikserin orta ayarında çırpıp, hızını arttırarak 5 yemek kaşığı toz şekeri azar azar ekleyin. Pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpmaya devam edin ve kakaolu karışımın yarısını eleyerek ekleyip tahta kaşık ile karıştırın. Hamuru sıkma torbasına alıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak sıkın. Fırın tepsinizi tezgahınıza birkaç defa vurun. Bu işlem sonrasında makaronların üzeri biraz kuruyuncaya kadar yaklaşık 1 saat kadar bekletin. Daha önce 175 °C ayarlamış olduğunuz fırında 10 dk. pişirin. Pişen iki makaron arasına hazırladığınız çikolata ganajı sürerek birbirine yapıştırıp servis yapın.