



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVALI TÜRK KAHVELİ MAKARON

Makaronlar için:

2 Su Bardağı Toz Badem (140g)

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (50-60g)

4 Çay Kaşığı Türk Kahvesi

1 Tatlı Kaşığı Su

3 Adet Yumurta Beyazı

2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)

Dolgu Kreması için

Süt Kreması (100g)

Dilimlenmiş Beyaz Çikolata (100g)

2 Yemek Kaşığı Sade Helva

2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi

ipucu

Mereng hakkında detaylı bilgiyi Karamelli Acıbadem Kurabiyesi tarifinde bulabilirsiniz.

Makaron yapımını www.youtube.com/mutfaginyidizitv adresinden izleyebilirsiniz.

Fırınınızı önceden 175°C dereceye ayarlayıp, ısıtın.

Toz bademi rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla bu tip tarifler için çok uygundur.

Merengi hazırlamak için karıştırma kabı kuru olmalıdır. Yumurta beyazını çırpma için kullanılan hiçbir ekipman ıslak olmamalı ve yumurta sarısı bulaşmamalıdır.

Yumurta beyazı yüksek devirde çırpılmaya başlanır, tek başına kar beyazı kıvamına gelmeye başladığında (50g) Pakmaya Pudra Şekeri'ni kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8- 10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur. Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla bu tür tarifler için çok uygundur.

Mereng kıvamını aldığı anda, toz bademi ve Türk kahvesini spatula yardımıyla karışımı söndürmeden ilave edin.

Hazırlanan karışımı bir sıkma torbası ve sıkma ucu yardımıyla pişirme kağıdı serili tepsiye uygulayın.

Önceden 175°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan makaronları fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Dolgu kreması için, bir sos tavasının veya küçük bir tencerenin içerisinde kremayı ısıtın ve kaynamaya başladığında ateşten alıp içerisinde beyaz çikolatayı eritin.

Ganaj adı verilen bu kremayı arada bir karıştırma teli ile karıştırılarak soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra 4 çay kaşığı Türk kahvesi ve sade helvayı ilave edip karıştırın.

Tepside yarısı ters çevrilmiş makaronlara, sıkma torbası ve yuvarlak uç yardımıyla uygulayın. Krema uygulanmış makaronlar üzerine diğer makaronları kapatarak son haline getirin.

Hazır olan makaronların üzerine Türk kahvesi eleyerek servis edin.

