



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU MAKARONLAR

2 adet yumurta akı
50 gr file badem
1 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı tozşeker
120 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı krema

Pudra şekeri, badem ve kakaoyu rondoda un olana kadar çekin, Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını çırpıma başlayın, Yumurtalar kar olmaya yakın 3 yemek kaşığı şekeri ekleyip kar olana kadar çırpın, Bademli karışımı yavaş yavaş yumurtalara ekleyip bir spatula veya tahta kaşıkla iyice karıştırın, 5. Hamuru sıkma torbasına koyup altına pişirme kağıdı veya silikon mat yaydığınız tepsiye aralıklı olarak istediğiniz büyüklükte yuvarlaklar olacak şekilde sıkın, Tepsiyi birkaç kere yere vurun, Makaronların kuruması için 1 saat kadar dışarıda bekletin, Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 10-15 dk kontrollü olarak pişirin. Makaronların kurumasını beklediğiniz sırada ganajı hazırlayın. Bunun için tüm malzemeleri küçük bir tencereye alıp bu tencereyi içini su doldurduğunuz başka bir tencerenin içine oturtup ocağa alın (ben mari usulü), Tüm malzemeler eriyip iyice birbirine karışana kadar karıştırın, Ocaktan alıp kabuk bağlamaması için arada karıştırarak soğutun, Fırından çıkardığınız makaronlar soğuduktan sonra arasına ganaj sürerek ikisini sırt sırtı kapatın.



Fotoğraf "Seçil Anlı" tarafından gönderildi. 28.06.2019