



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDAN ADAM MACARONLARI

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

Macaron için:

2 yumurta akı

1 tutam tuz

0,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı toz badem

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

0,5 su bardağı kayısı marmeladı

Süslemek için:

25 g bitter çikolata

1 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

5 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 120 °C

Turbo pişirme: 110 °C

Yumurta akı ve tuzu bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine toz şekeri ilave edin, kar haline gelinceye kadar yaklaşık 10 dakika daha çırpın. Toz badem ve pudra şekerini iyice karıştırıp yumurta akına ilave edin. Tahta kaşık veya spatula ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışımı 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Hazırladığınız karışımdan fırın tepsisine yaklaşık 3,5 cm çapında yuvarlak sıkın. Üst kısımlarına daha küçük daireler sıkarak kardan adamlar oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın ve tamamen soğuyuncaya kadar tepside bekletin.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Soğuyan macaronları pişirme kağıdından ayırın. 10 adet macaronun düz kısımlarına tatlı kaşığı yardımı ile kayısı marmeladı sürün ve iki adet macaronu birbirine yapıştırın. Erittiğiniz çikolata ile kardan adamlara göz, ağız ve düğme çizin. Bir kaseye kırmızı ve sarı jel renklendiricilerden damlatın ve ince uçlu fırça ile karıştırıp turuncu rengi elde edin. Kardan adamlara burun çizin ve servis yapın.



