



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

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

3 yumurta akı
200 gr pudra şeker
1 tutam tuz
110 gr badem
Pembe gıda boyası
Frambuaz aroması
Kreması için
80 gr beyaz çikolata
35 ml krema

Kremayı ısıtıp çikolatayı içinde eritin. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Mikserle çırparak bekletin. Pudra şeker ve bademi mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Ayrı bir yerde oda sıcaklığındaki yumurta aklarını 1 tutam tuz ile katılaşıncaya kadar çırpın. Toz şekeri kaşık kaşık ekleyip tamamen katılaşıncaya kadar çırpmaya devam edin. Badem ve şeker karışımını bir kaseye eleyin. Yumurta aklarına ekleyip spatula ile karıştırın. Pembe gıda boyası ile renklendirin. Karışımı düz uçlu sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serili tepsiye 3 cm çapında aralıklı olarak sıkın. Oda sıcaklığında 1 saat bekletin. 150 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirin. Soğuyunca aralarına krema sürüp iki makaronu yapıştırın. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın. Bir gece buzdolabında bekletip servis yapın.

