



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARON

75 gram yumurta akı
75 gram toz badem
150 gram pudra şekeri
30 gram normal toz şeker
10 gram şekerless kakao
1 çay kaşığı tuz
Arzuya göre gıda boyası
Ganaj için:
100 gram sütlü çikolata
100 gram krema

Kremayı sos tenceresine koyup kaynatın.
Kaynayınca içine çikolataları ekleyin. Eriyip pürüzsüz hale gelene kadar kısık ateşte karıştırın.
Kremayı buzdolabına koyup kıvam almasını sağlayın.
Yumurtaların aklarını tuzla birleştirip mikserle düşük hızda çırpmaya başlayın.
Köpüren yumurtalara şekeri 5 seferde azar azar ilave edin.
Mikseri hızlandırıp beyaz köpük olana kadar çırpın. İçine isterseniz gıda boyası ekleyin.
Bademleri, kakao ve pudra şekerini robottan geçirin. İki seferde yumurtalara ilave edin.
Alttan üste yavaş yavaş karıştırın ve sıkma torbasına doldurun.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip oda sıcaklığında yarım saat kadar kurutun.
Fırını önceden 160 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin. 10-15 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp soğuttuğunuz makaronların arasına çikolatalı ganajı sürün.
Bir gün bekletip servis edin.

