



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACARON

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

Dolgu:

0,5 çay bardağı krema

100 g beyaz kuvertür çikolata

Macaron karışımı:

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 su bardağı toz şeker

4 çay bardağı toz badem

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Renklendirmek için:

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Kremayı kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alıp bekletmeden beyaz kuvertürü ilave edin.

Eriyinceye kadar karıştırıp soğumaya bırakın.

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

Turbo pişirme: 125°C

Yumurta akı ve tuzu bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Üzerine toz şekerini ilave edin, kar haline gelinceye kadar yaklaşık 10 dakika daha çırpın. Toz badem ve pudra şekerini iyice karıştırın ve yumurta akının üzerine ilave edin. Tahta kaşık veya spatula yardımı ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışımı eşit miktarda 4 ayrı kaseye paylaşın. Her birine farklı renkte 6-7 damla jel renklendirici ekleyip karıştırın. Düz uçlu krema sıkma torbalarına doldurun. Fırın tepsisine 3-3,5 cm çapında daireler sıkın. İçlerindeki hava kabarcıklarının çıkması için tepsiyi 1-2 kez sert bir şekilde tezgaha vurun ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından alın ve tamamen soğuyuncaya kadar bekletin.

Soğuyan çikolatayı eşit miktarda 4 ayrı kaseye paylaşın. Her birine farklı renkte 4-5 damla jel renklendirici ekleyin ve karıştırın. Soğuyan macaronları dikkatlice pişirme kağıdından ayırın. Düz kısımlarına birer tatlı kaşığı dolgu koyup ikili olarak yapıştırın.



© lezzetler.com tarif no:168874 • adı:Macaron • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 15:45