MANDALİNALI MAKARON

http://www.hurriyet.com.tr

1,5 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı toz badem
1 çay kaşığı ince rendelenmiş
Mandalina kabuğu
2 adet büyük yumurtanın akı
1 çay bardağı toz şeker
3-4 damla turuncu gıda boyası
Dolgusu için:
1,5 çay bardağı pudra şekeri
2,5 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı ince rendelenmiş
Mandalina kabuğu
1 yemek kaşığı mandalina suyu

Pudra şekeri, toz badem ve mandalina kabuğunu bir kasede karıştırın. Ayrı bir kasede yumurta aklarını sertleşene kadar mikser yardımıyla çırpın. Toz şekeri yavaşça ilave edip çırpmaya devam edin. Gıda boyasını ekleyip karıştırın. Bir kaşık yardımıyla yavaş yavaş bademli karışıma ekleyin.
Karışımı sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Aralarında boşluk bırakarak kurşun kalemle 3 cm çapında yuvarlaklar çizin. Sıkma torbasına doldurduğunuz harcı bu yuvarlakları dolduracak şekilde sıkın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
Dolgusu için pudra şekeri, tereyağı, mandalina kabuğu ve mandalina suyunu bir mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice çırpın. Dolguyu bir sıkma torbasına doldurun.
Fırından çıkardığınız makaronların düz taraflarına mandalinalı dolgudan sıkın. Üzerini diğer parçayla kapatıp servis yapın.