PORTAKALLI MAKARON

100 gram badem
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çay bardağı toz şeker
2 yumurta akı
1 tutam tuz
Portakallı krema:
100 g tereyağı
1 kahve fincanı portakal suyu
2 çay bardağı şeker
3 adet yumurtanın sarısı
2 adet yumurta
1 adet portakal
2 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle yumurtanın akı bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra içine pudra şekeri eklenir.
Başka bir kabın içinde şeker ve toz haline gelmiş bademler karıştırılır. Bu bademli karışım yumurta akına eklenir ve birlikte hepsi fazla ezilmeden harmanlanır.
Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye sıkma torbası ile yuvarlak halinde sıkılır. Oda sıcaklığında 35 dakika kurumaları için bekletin.
180 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın.
Krema için, Portakalın kabuğunu rendeleyiniz.
Tüm krema malzemesini sos tenceresine alıp kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
Ocaktan alıp soğumaya bırakınız. Sürülecek kıvama gelince iki makaronu birbirine yapıştırmak için arasına portakallı krema sürünüz.

© lezzetler.com tarif no:137309 • adı:Portakallı Makaron • gönderen:emaye • indirme tarihi:28.04.2025 - 23:41