

Guakamolaj makaronoj

Ingrédients

- 128g da glacia sukero
- 128g da migdala pulvoro
- 47g da blankoj de ovoj (1) je ambra temperaturo
- 47g da blankoj de ovoj (2) je ambra temperaturo
- 32g da akvo
- 128g da sablosukero
- 2 belaj avokadoj
- 2 limoj

Préparation

1. Unufoje ne estas kutime, jen saleca recepto.
2. finfine preska : makaronoj kun guakamoleo!
3. La avanta o de ĉi tiuj estas, ke vi povas fari ilin laste, malsame al kutimaj makaronoj.
4. Fakte, estas pli bone ornamu ilin mallongan tempon antaŭ la gustumado, ĉar la guakamoleo emas humidi la krustojn sufiĉe rapide.
5. Kortu la glacia sukero kaj migdala pulvoro, poste aldonu la blankojn de ovoj (1) miksanter bone.
6. Poste, preparu la italan meringon: preparu siropon kun la akvo kaj sablosukero.
7. Kiam ĉi atingas 110°C, komencu bati la blankojn de ovoj (2).
8. Kiam la siropo estas ĉe 118°C, veru ĉi in kiel fadeno sur la blankojn de ovoj kaj da rigu bati ĉi vi akiros brilan meringon.
9. Prenu la duonon de la itala meringo kaj veru ĉi in en la unuan miksanteron por malstre ĉi in, aldonante la kolorigilon.
10. Kiam la miksaĵo estas homogena, aldonu la reston de la itala meringo miksanter per korno aŭ mariso (ĉi tio estas la makaronado).
11. Oni devas malstre ĉi la paston por ke ĉi estu homogena kaj fleksebla, sed tute ne likva; ĉi devas formi la rubandon.
12. Metu la makaronan aparaton en sakon kun lerta tuteca dizo, poste saku la krustojn sur pleton kovritan per bakpapero.
13. Mi persone preferas lasi ilin sekigi antaŭ ol baki ilin, sed kelkaj homoj ne faras ĉi kaj tio bone funkcias ankaŭ, do dependas de vi ;-). Kiam la pasto ne plu algluas kiam oni metas fingron sur ĉi in (irka 15-20 minutoj), aspergu la krustojn per spicoj por guakamoleo kaj enfornu ilin en la forno antaŭ varmigita je 145°C dum 12 ĝis 14 minutoj (la forno-temperaturo kaj bakado-tempo estas indikaj, vi verajne bezonos unu aŭ du provojn por trovi la ĝustan kombinaĵon hejme).
14. Kiam la krustoj estas baki intaj, lasu ilin malvarmi ĉi antaŭ ol malligi ilin de la bakpapero.
15. Guakamoleo: 2 belaj avokadoj Spicoj por guakamoleo la vole ĉi imoj Miksu la avokadojn kun la limonoj kaj spicoj, poste metu la guakamoleon en sakon kun lerta tuteca dizo.
16. Muntado: Disdonu viaj makaronajn krustojn duope.
17. Metu vian ganakon en sakon kun lerta tuteca dizo, poste plenigu la duonon de la krustoj.
18. Provu fari tiun etapon laste, alie viaj makaronoj riskas tro humidi ĉi.