

# Makaronoj kun siropo de eriko

## Ingrédients

- 128g da pulvora sukero
- 128g da migdalpudro
- 47g da eggbianka (1)
- 47g da eggbianka (2)
- 32g da akvo
- 128g da sukero
- 3g da gelatino
- 112g da plena likva krem'
- 90g da mapla sukero
- 165g da mascarpone

## Préparation

1. Por fari unu el miaj Kristnaskaj biskvitoj, mi a etis maplan sukeron, kaj mi volis uzi ĝin por nova recepto.
2. Do mi decidis fari kremon por plenigi makaronojn, miksante tiun maplan sukeron kun likva krem' kaj mascarpone.
3. Se vi havas nur maplan siropon kaj ne sukeron, mi pensas, ke eblas fari tiun plenigaĵon sed kun kelkaj ŝtigoj por havi bonan teksturon.
4. Por la ĉelo, mi prenis la recepton de Pierre Hermé, temas ĝi tie pri makaronoj kun itala merengue.
5. Trankvile la pulvoran sukeron kaj la migdalpudron, poste aldonu la eggbiankon (1) miksante bone.
6. Poste, preparu la italan merengon: preparu siropon kun la akvo kaj la sukero.
7. Kiam ĝi atingas 110°C, komencu bati la eggbiankon (2).
8. Kiam la siropo estas ĉe 118°C, veru ĝin en fluo sur la eggbiankon kaj da rigu bati ĝis vi ricevas brilan merengon.
9. Prenu la duonon de la itala merengo kaj veru ĝin en la unuan miksaĵon por malstre ĝin, aldonante la kolorigaĵon se vi volas.
10. Kiam la miksaĵo estas homogeno, aldonu la reston de la itala merengo miksante per spatulo aŭ mariso (tio estas la makaronado).
11. Oni devas malstre ĝi la paston por ke ĝi estu homogeno kaj mola, sed certe ne likva; ĝi devas formi la rubandon.
12. Metu la makaronan paston en pipilon kun glata pipilo, poste pipu la ĉelojn sur plado kovrita per bakpapero.
13. Persone mi lasas ilin sekigi antaŭ ol bakadi, sed kelkaj homoj ne faras tion kaj ankaŭ funkcias bone, do vi decidu :-). Kiam la pasto ne plu klebas kiam oni metas la fingron sur ĝin (irka 15-20 minutoj), enmetu la ĉelojn en la antaŭvarmigita forno je 145°C dum 12 ĝis 14 minutoj (la temperaturo de la forno kaj la bakotempo estas donitaj kiel indikilo, vi verŝajne bezonos unu aŭ du provoj por trovi la ĝustan kombon de vi).
14. Post kiam la ĉeloj estas bakitaj, lasu ilin malvarmeti ĝin antaŭ ol forigi ilin de la bakpapero.
15. Metu la gelatinojn en akvon por moli ĝin.
16. Faru varmigi 35- da likva krem', poste dissolvu la gelatino en ĝin.
17. Separite, bati la reston de la likva krem' en chantilly aldonante iom post iom la mascarpone kaj la maplan sukeron.
18. Poste, aldonu la kremon miksitajn kun la gelatino.
19. Metu la kreton en la fridujon dum almenaŭ 2h.

20. Kunmeta o: Elprenu la maplan kremon el la fridujon.

21. Ĝi havas iom spongian teksturon, bati ĝin iom por akiri pli kreman teksturon kaj poste metu ĝin en pipilon.

22. Plenigu la duonon de la ĉeloj per la mapla krem', poste fermu ilin kun la dua ĉelo.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)