

# Macarones de tiramisú

## Ingrédients

- 150g de azúcar glas
- 150g de polvo de almendra
- 55g de claras de huevo (1) a temperatura ambiente
- 55g de claras de huevo (2) a temperatura ambiente
- 37g de agua
- 150g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 25g de azúcar
- 200g de mascarpone
- 3g de café soluble (aproximadamente 1 cucharada)

## Préparation

1. Hacía muchísimo tiempo que no hacía macarons, así que cuando vi la cantidad de claras de huevo que tenía en la nevera pensé que era la ocasión perfecta.
2. ¡También tenía un bote de mascarpone abierto, así que el sabor estaba decidido, macarons tiramisú!
3. El relleno es muy sencillo de hacer, en 5 minutos está listo, simplemente necesitas tener un huevo fresco a mano ya que se comerá crudo.
4. Por lo demás, esta es mi receta habitual de carcasas de macarons, te doy mi forma de proceder así como la temperatura/tiempo de cocción, ¡pero para los macarons hay que conocer antes que nada tu horno, así que puede que necesites ajustar estos pasos!
5. ¡A tus mangas pasteleras!
6. Tamiza el azúcar glas y el polvo de almendra, luego añade las claras de huevo (1).
7. Luego, prepara el merengue italiano: prepara un jarabe con el agua y el azúcar granulada.
8. Cuando alcanza 110°C, empieza a batir las claras de huevo (2).
9. Cuando el jarabe está a 118°C, viértelo en hilo sobre las claras de huevo y continúa batiendo hasta obtener un merengue brillante.
10. Toma la mitad del merengue italiano y viértelo en la primera mezcla para relajarla.
11. Cuando la mezcla está homogénea, añade el resto del merengue italiano mezclando con ayuda de una espátula o una lengua (esto es el macaronage).
12. Cuando la masa forma una cinta, viértela en una manga pastelera con una boquilla lisa de aproximadamente 1 cm.
13. Escudilla las carcasas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
14. Déjalos secar durante unos 15 minutos al aire libre (cuando pongas el dedo sobre ellos, con cuidado por supuesto, si no se pegan están listos para hornear).
15. Mientras tanto, precalienta el horno a unos 140°C (ajústalo según tu horno, por supuesto).
16. Espolvorea las carcasas con cacao en polvo con un tamiz.
17. Hornea las carcasas durante unos 12 minutos.
18. Déjalas enfriar antes de despegarlas del papel sulfurizado.
19. Separa la clara de la yema del huevo.
20. Mezcla la yema del huevo con el café, el azúcar y el cacao.
21. Añade luego con la espátula el mascarpone.

22. Finalmente, monta la clara a punto de nieve y añádela delicadamente a la mezcla anterior.
23. Rellena la mitad de las carcasas con la crema, luego cierra los macarons.
24. Déjalos en el refrigerador durante algunas horas antes de disfrutar de ellos!

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