

Guacamole-makaronsit

Ingrédients

- 128g tomusokeria
- 128g mantelijauhetta
- 47g valkuaisia (1) huoneenlämpöisinä
- 47g valkuaisia (2) huoneenlämpöisinä
- 32g vettä
- 128g hienosokeria
- 2 kaunista avokadoa
- 2 limeä

Préparation

1. Kerran ei ole tapana, tässä on suomalainen resepti.
2. tai melkein: avokadotahnamacaronit!
3. Näiden etuna on, että voit tehdä ne viime hetkellä, toisin kuin tavalliset macaronit.
4. Itse asiassa on parasta täyttää ne vähän ennen nauttimista, koska avokadotahnalla on taipumus kostuttaa kuoria melko nopeasti.
5. Siivilöi tomusokeri ja mantelijauhe, lisää sitten valkuaiset (1) ja sekoita hyvin.
6. Valmista sitten italialainen marengi: valmista siirappi vedellä ja hienosokerilla.
7. Kun se saavuttaa 110°C, aloita valkuaisen (2) vatkaaminen.
8. Kun siirappi on 118°C, kaada se ohuena nauhana valkuaisen päälle ja jatka vatkaamista, kunnes saat kiiltävän marengin.
9. Ota puolet italialaisesta marengista ja kaada se ensimmäiseen seokseen löysäämään sitä lisäten elintarvikeväriä.
10. Kun seos on homogeeninen, lisää loput italialaisesta marengista ja sekoita lastalla tai nuolimella (tämä on macaronage).
11. Taikina tulee löysätä, jotta se on tasaista ja joustavaa, mutta ei missään nimessä nestemäistä; sen tulisi muodostaa nauha.
12. Laita macaron-taikina pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja pursota kuoret leivinpaperilla vuoratulle pöydälle.
13. Henkilökohtaisesti annan niiden kuivua ennen uuniin laittamista, mutta jotkut eivät tee sitä ja onnistuvat silti, joten päätä itse ;-) Kun taikina ei enää tartu sormeen (noin 15–20 minuuttia), ripottele kuorten päälle avokadotahnamausteita ja paista esilämmitetyssä 145°C uunissa 12–14 minuuttia (uunin lämpötila ja paistoaika ovat ohjeellisia, sinun on todennäköisesti tehtävä yksi tai kaksi kokeilua löytääksesi itsellesi oikean yhdistelmän).
14. Kun kuoret ovat kypsiä, anna niiden jäähtyä ennen niiden irrottamista leivinpaperista.
15. Avokadotahna: 2 kaunista avokadoa Avokadotahnamausteita maun mukaan imeä Sekoita avokadot, limen mehu ja mausteet, laita sitten avokadotahna pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä.
16. Kokoaminen: Aseta macaron-kuoresi pareittain.
17. Laita täytteesi pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, täytä sitten puolet kuorista.
18. Yritä tehdä tämä vaihe viime hetkellä, muuten macaronisi saattavat kostua liikaa.