

Tiramisu makaroniki

Ingrédients

- 150g cukru pudru
- 150g mielonych migdałów
- 55g białka (1) w temperaturze pokojowej
- 55g białka (2) w temperaturze pokojowej
- 37g wody
- 150g cukru kryształu
- 1 jajko
- 25g cukru
- 200g mascarpone
- 3g rozpuszczalnej kawy (około 1 łyżeczka stołowa)

Préparation

1. Nie robię makaroników od bardzo dawna, więc kiedy zobaczę ilość białek, które miałem w lodówce, pomyślałem, że to okazja!
2. Miałem też tartę z mascarpone, więc wybór smaku był oczywisty – makaroniki tiramisu.
3. Nadzienie jest bardzo proste do przygotowania, w 5 minut jest gotowe, wystarczy mieć jajko pod ręką, ponieważ białko będzie surowe.
4. Poza tym jest to mój zwykły przepis na muszle do makaroników, podaję mój sposób postępowania oraz temperaturę / czas pieczenia, ale do makaroników przede wszystkim trzeba znać swój piekarnik, więc może trzeba będzie dostosować te kroki!
5. Do worka cukierniczego!
6. Przesiej cukier puder i mielone migdały, a następnie dodaj białko (1).
7. Następnie przygotuj wosk tłuszczowy: przygotuj syrop z wody i cukru kryształu.
8. Kiedy syrop osiągnie 110°C, zacznij ubijać białko (2).
9. Kiedy syrop osiągnie 118°C, powoli wlewaj go do białek, kontynuując ubijanie, a uzyskasz białą szumkę.
10. Włoszki bezy i dodaj je do pierwszej mieszanki, aby ją rozluźnić.
11. Kiedy mieszanka jest jednolita, dodaj resztę włoszki bezy, mieszaj za pomocą szpatuły lub łopaty (to nazywa się macaronage).
12. Kiedy ciasto robi się kłębiste, włóż je do worka cukierniczego z gładką końcówką o średnicy około 1 cm.
13. Uformuj skorupki na blachę pokrytą papierem do pieczenia.
14. Pozwól im wyschnąć przez około 15 minut na powietrzu (delikatnie dotknij je palcem; jeśli się nie przyklejają, są gotowe do pieczenia!
15.).
16. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do około 140°C (dostosuj to oczywiście w zależności od swojego piekarnika!
17.).
18. Posyp skorupki kakao w proszku przy pomocy sitka.
19. Włóż skorupki do piekarnika na około 12 minut pieczenia.
20. Pozwól im ostygnąć przed zdjęciem z papieru do pieczenia.
21. Oddziel białko od żółtka.
22. Wymieszaj żółtko z kawą, cukrem i kakaem.

23. Następnie dodaj mascarpone przy pomocy szpatuły.
24. Na koniec ubij białko na sztywną pianę i delikatnie dodaj do poprzedniej mieszanki.
25. Napełnij połówki skorupki kremem, a następnie zamknij makaroniki.
26. Przechowuj je w lodówce przez kilka godzin przed podaniem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com