

Tiramisu makaronları

Ingrédients

- 150g pudra ekeri
- 150g badem unu
- 55g yumurta akı (1) oda sıcaklı ında
- 55g yumurta akı (2) oda sıcaklı ında
- 37g su
- 150g toz eker
- 1 yumurta
- 25g eker
- 200g mascarpone
- 3g çözünebilir kahve (yakla ık 1 yemek ka ı ı)

Préparation

1. Uzun zamandır makaron yapmamı tım, bu yüzden buzdolabında bulunan yumurta aklarını görünce bunun iyi bir fırsat oldu unu dü ündüm!
2. Ba lamı bir mascarpone kavanozum da vardı, bu yüzden lezzetimi buldum; tiramisu makaronlar.
3. ç harcı yapmak çok basit, 5 dakikada hazırlanıyor, sadece taze bir yumurtanız oldu undan emin olun çünkü pi irmeden tüketilecek.
4. Aksi takdirde, her zamanki makaron kabukları tarifim bu, size nasıl yaptı ımı, ayrıca pi irme sıcaklı ı ve süresini verece im, fakat makaronlar için öncelikle fırınınızı tanımalısınız, bu yüzden bu adımları uyarlamanız gerekebilir!
5. Sıkma torbalarınızı hazırlayın!
6. Pudra ekeri ve badem ununu eleyin, ardından yumurta aklarını (1) ekleyin.
7. Sonra, talyan merengini hazırlayın: su ve toz eker ile bir urup hazırlayın.
8. 110°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını (2) çırpmaya ba layın.
9. urup 118°C'ye ula tı ında, yumurta akları üzerine ince ince dökün ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpmaya devam edin.
10. talyan merenginin yarısını alın ve hafifletmek için ilk karı ıma dökün.
11. Karı ım homojen hale geldi inde, kalan talyan merengini spatula veya patula yardımıyla karı tırarak ekleyin (bu a amaya makaronaj denir).
12. Hamur erit yaptı ında, yakla ık 1 cm düz bir uca sahip sıkma torbasına dökün.
13. Ya lı ka ıtla kaplı bir tepsi üzerine kabukları sıkın.
14. Yakla ık 15 dakika boyunca dı arıda kurumaya bırakın (üzerine nazikçe dokundu unuzda, e er parma ınıza yapı mıyorsa pi irmeye hazırlar!
15.).
16. Bu arada, fırını yakla ık 140°C'ye (tabii ki fırınınıza göre ayarlayın!
17.) önceden ısıtın.
18. Kakao tozunu bir elek yardımıyla kabukların üzerine serpin.
19. Kabukları yakla ık 12 dakika boyunca pi irin.
20. Ya lı ka ıttan çıkarmadan önce so umalarını bekleyin.
21. Yumurtanın beyazını sarısından ayırın.
22. Yumurta sarısını kahve, eker ve kakao ile karı tırın.

23. Daha sonra spatula ile mascarpone'u ekleyin.
24. Son olarak, yumurta beyazını kar haline getirin ve önceki karı ıma nazikçe ekleyin.
25. Kremayı kabukların yarısına doldurun, ardından makaronları kapatın.
26. Kendinizi ımartmadan önce birkaç saat buzdolabında bekletin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com