Френски макарони с пълнеж от маракуя

160–180 Минути

Подготовка

1 Разбъркайте бадемовото брашно и пудрата захар и минете 2-3 пъти през сито. Уверете се, че няма бучки в сместа.

2 С миксер разбийте белтъците с фината захар и щипка сол до получаване на смес, която не пада от купата. Оцветете с гел боите по желание.

3 Разбъркайте двете смеси с шпатула, като добавяте бадемовото брашно на три пъти със сгъващи движения. Продължете този начин на разбъркване около 5 минути докато получите лъскава, вискозна смес, която трудно пада от шпатулата. Напълнете я в шприц с кръгъл отвор (ø 8 см).

4 Покрийте две тави със силиконова подложка за печене или хартия за печене. Изстискайте кръгчета с шприца (ø 3 cm), като оставите достатъчно място между тях. Ударете тавите леко в кухненския плот няколко пъти, за да отстраните въздушните балончета. Оставете тавите настрана за около 30 минути.

> **СЪВЕТ:** Можете да очертаете контура на капачка от вода върху кухненската хартия, за да сте сигурни, че макароните са с еднакъв размер.

5 Загрейте фурната предварително на 150°C (горно и долно нагряване).

6 Опечете тавите с макарони една след друга за около 15 минути, като ги поставите на второто ниво отдолу нагоре.

7 През това време пригответе пълнежа. Нарежете ваниловата шушулка по дължина и с върха на ножа изгребете вътрешността на половината шушулка. Комбинирайте я в тенджера със сока от маракуя и индийското орехче. Оставете да заври и махнете от котлона.

8 Нарежете кувертюра на ситно и добавете в тенджерата със сока. Бъркайте докато се разтвори напълно. Добавете маслото и отново разбъркайте добре. Оставете крема да се сгъсти в хладилника за около 1 час.

9 Напълнете крема в шприц. Изстискайте го върху половината бадемови бисквити и похлупете с останалите.

Съставки за 6 Порции

= Kotányi Produkte

За бисквитката

100 g	Бадемово брашно
100 g	Пудра захар
90 g	Фина кристална захар
90 g	Белтъци (от около 3 яйца)
½ ч.л.	Гел бои за оцветяване на храна
Щипка	Морска сол

За крема от маракуя

100 ml	Сок от маракуя
250 g	Бял шоколадов кувертюр
30 g	Масло, меко
½ ч.л.	Индийско орехче, мляно
½ бр.	Бурбонска ванилия