



Съставки за 6 Порции

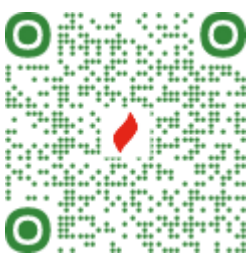
♦ = Kotányi Produkte

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



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 см), като оставите достатъчно място между тях. Угарете 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. Нарезете ваниловата шушулка по дължина и с върха на ножа изгребете вътрешността на половината шушулка. Комбинирайте я в тенджерата със сока от маракуя и индийското орехче. Оставете да заври и махнете от котлона.
- 8 Нарезете 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.