

Makaroniki z kremem z marakui

160—180 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Makaroniki

100 g	Migdały, blanszowane i bardzo drobno zmielone
100 g	Cukier puder
90 g	Cukier granulowany, drobny
90 g	Białka jaja (około 3 jaj)
0.5 łyżeczki	Żelowy barwnik spożywczy do wyboru (np. żółty lub zielony)
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Ganache z marakui

100 ml	Sok z marakui
250 g	Kuwertura, biała, drobno posiekana
30 g	Masło, zmiękczone
0.5 łyżeczki	Gałka Muszkatołowa mielona
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
0.5 szt	Wanilia Bourbon laska

Przygotowanie

1. Wymieszaj migdały z cukrem pudrem i przesiej 2-3 razy. Posortuj wszystkie grubsze składniki i zmiel je jak najdrobniej. Ponownie przesiej zmieloną mieszankę, aż nie pozostaną żadne gruboziarniste składniki.
2. W czystej misce wymieszaj białka, cukier granulowany i sól, i ubijaj trzepaczką miksera ręcznego lub w robocie kuchennym przez około 5 minut, aż będą kremowe. Koloruj tak, jak lubisz, dzięki żelowemu barwnikowi spożywczemu.
3. Wymieszaj mieszankę migdałów z ubitymi białkami za pomocą szpatułki. Kontynuuj mieszanie przez około. 5 minut, aż utworzy się błyszcząca, lepka masa, która z trudem opada z łyżki. Włóż do worka do szprycowania z perforowaną dyszą (ø 8 cm).
4. Przykryj dwie blachy do pieczenia papierem do pieczenia i wyciśnij koła o równej wielkości (ø 3 cm) z wystarczającą przestrzenią pomiędzy nimi. Delikatnie postukaj w tacki od dołu i pozostaw do wyschnięcia w temperaturze pokojowej na około 30 minut.

   WSKAZÓWKA: Odrysowanie kółek, wielkości monety 5 pln na odwrocie papieru do pieczenia jako szablonu, może być bardzo pomocne przy równomiernym szprycowaniu.
5. Rozgrzej piekarnik do 150 °C (grzanie górne/dolne).
6. Piecz makaroniki przez około 15 minut.
7. W międzyczasie, jako nadzienie, zagotuj sok z marakui połączony z miąższem laski wanilii, gałki muszkatołowej i kardamonu, a następnie na krótko zdejmij z ognia. Dodaj drobno posiekaną kuwerturę i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Teraz dodaj masło i ponownie wymieszaj. Schłodź ganache przez około 60 minut.
8. Włóż ganache z marakui do rękawa do szprycowania z dowolnym rodzajem dyszy i wyciśnij masę na płaską stonę makaroników. Na koniec ułóż makaroniki do pary.