

Cikolatali Makaron

Malzemeler

Pudra Sekeri - 100 gr.

Badem - 50 gr.

Kakao - 15 gr. (Sekersiz)

Yumurta beyazi - 2 Adet

Toz Seker - 65 gr.

Cikolatali Dolgu Icin

Bitter Cikolata - 110-120 gr.

Tereyagi - 30 gr

Krema - Yarim Su Bardagi

Yapilisi

Oncelikle cikolatali dolguyu hazirlamak ile baslayalim .

Kremayi tencereye koyun ve kaynayana kadar isitin.

Bitter cikolatayi parcalayip kremaya ilave edin ve eriyene kadar karistirin.

Sogumaya baslar baslamaz tereyagini da ekleyin ve puruzsuz bir kivam elde edene kadar karistirin. Bu asamada gerekirse kisik ates kullanabilirsiniz.

Dolguyu sogumaya birakin.

Pudra sekeri, ayiklanmis badem ve kakaoyu mutfak robotunda un haline getirin.

Yumurta aklarini derince bir kaba alin. Mikserin orta hizinda cirpin. Bir sure cirptikten sonra karlasmaya baslayacak. Mikserin hizini arttirin ve 5 yemek kasigi toz sekeri azar azar ekleyin.

Puruzsuz hale gelene kadar cirpmaya devam edin.

Kakaolu ununuzun yarisini yumurta aklarina ekleyin ve tahta bir kasikla iyice karistirin.

Sonra diger yarisini ekleyin.

Hazirladiginiz unu sikma torbasina alin. Tepsinize yagli kagit serin ve aralikli olarak sokin.

Firin tepsinizi tezgaha bir kac kere vurun ki makaronlarin yapisi otursun.

Makaronlari 1 saat kadar kendi haline birakin. Biraz uzerlerinin kurumasi lazim.

Firinimizin 175 dereceye isitin.

1 Saat bekledikten sonra 10 dakika kadar 175 derece sicakligindaki firinda pisirin.

Makaronlarin yarisinin ustune hazirladiginiz dolguyu surun ve diger makaronlari da bunlarin uzerine kapatip servis edebilirsiniz