

Makkaroni

MAKKARONI:

3 Eiweiß (genau 115 Gramm)
100 g Mandelmehl (oder als fein gehackte Mandeln)
200 g Puderzucker
50 g feiner Kristallzucker
Salzpflaster
Nährfarbe nach Belieben oder wenig Kakao



Füllung:

100 Gramm Milkschokolade (weiß oder schwarz, sowieso)
30 ml süße Sahne (Mascarpone)
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel fein geriebener Zitrone und Orangenschale (Oberfläche)

BONUS

Zubereitung von hausgemachtem Mandelmehl:

Mandeln etwa eine Minute lang in kochendes Wasser zu legen, die Haut der Mandeln abziehen und sie in einem Papiertuch trocknen. Danach müssen die Mandeln im Ofen getrocknet werden. Die Trocknungszeit hängt von der Qualität der Mandeln ab, es ist nur wichtig, dass sie gut trocknen. Gemeinsam mit einer Portion Puderzucker in die Schleifmaschine geben (Mixer oder Multipractic, irrelevant). Von 200 Gramm Mandeln erhaltet ca. 130 Gramm Mehl. Das Mehl mit dem Puderzucker und mindestens zweimal. Diese Mischung sollte ein Minimum von 330 Gramm haben.

ZUBEREITUNG:

(für 40 Einzelkekse und 20 Kekse, wenn sie mit Sahne kombiniert werden)

1. Die süße Sahne (Mascarpone) etwas erhitzen und in Stückchen gebrochene Schokolade hinzufügen. Gut mischen, dann die Farbe, Kakao oder Extrakte dazugeben. Für einen besseren Geschmack Zitronensaft und geriebene Zitronen- und Orangenschalen untermischen. Die Füllung (KREM) kalt werden lassen.
2. Den Mixer auf mittlere Geschwindigkeit stellen und das Eiweiß (genau 115 Gramm) zur Sahne einrühren. Danach zweimal Kristallzucker hinzugeben, einmal in der Mitte der Mischung und am Ende. (insgesamt 50g)
Die Festigkeit des Schnees prüfen (siehe ausführliche Beschreibung im Blog).
3. Die Makkaronisierung (siehe Blogbeitrag) ist der nächste Schritt. Der Sahne eine Hälfte Mandelmehl hinzugeben und leicht kreisförmig unterrühren solange bis die Mischung sitzt. Den Rest des Mehls hineinrühren und den Vorgang wiederholen.
Die richtige Dichte wird erreicht, wenn der Spatel angehoben wird und die Mischung wie eine Lava abfällt.
4. Nach Belieben der Mischung Farbe bei rühren.
5. Das Pergamentpapier auf dem Backblech legen.
Jetzt die Mischung in den Beutel gießen und etwa 3 cm große Kreise drücken Es sollte ein Mindestabstand von 2 cm zu jedem Makkaroni sein.
6. Das Wichtigste ist, dass die Makkaroni vollständig trocknen, um eine Membran auf ihrer Oberfläche zu bilden. Dies ist wichtig, um beim Braten die Form und den spezifischen Ring an der Unterseite der Makkaroni zu erhalten. Wenn diese beim Berühren nicht am Finger haften bleiben, kann gebacken werden.
7. Ofen auf 150 ° C erhitzen, für ca. 13 - 15 Minuten Makkaroni backen. In regelmäßigen Abständen den Ofen für ein paar Sekunden öffnen, damit die Feuchtigkeit austreten kann.
8. Wenn die Makkaroni fertig sind, sollten sie von dem heißen Backblech rutschen, um das weitere Backen zu stoppen und warten bis die vollständig abgekühlt sind.
9. Die Kekse kalt mit KREM füllen.
10. Vor dem Servieren für 24-48 Stunden in einem hermetisch verschlossenen Behälter in den Kühlschrank aufbewahren. Mahlzeit!

