

Макарон с шоколадным кремом

Ингредиенты

- Белки - 150 г
- Сахар - 130 г
- Миндальная мука - 170 г
- Сахарная пудра - 220 г
- Белый шоколад - 250 г
- Желтки - 4 шт
- Сливочное масло - 80 г
- Сливки - 120 мл (35%)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Просейте миндальную муку и смешайте ее с сахарной пудрой.



2

Отделите желтки от белков. Желтки уберите в холодильник.



3

Белки взбивайте миксером в пышную массу, пока белок не будет держаться на венчике. Убавьте скорость миксера и постепенно всыпьте сахар в белок, не переставая его взбивать. Затем увеличьте скорость миксера до максимума и взбивайте белки еще в течение 10 минут, пока сахар полностью не растворится. Белки должны стать густыми, гладкими и блестящими.

4

Во взбитый белок добавьте миндальную муку, хорошо перемешайте и выложите получившееся тесто в кондитерский мешок.

5

Противень застелите пергаментом и смажьте маслом. Выдавите миндальное тесто на пергамент кружками диаметром 3–4 см, оставляя между ними промежутки. Оставьте при комнатной температуре на 15–20 минут, чтобы тесто подсохло. Потом пощупайте тесто пальцем: если оно не прилипает, то подсохло достаточно. Разогрейте духовку до 150 °С и выпекайте печенье 14 минут. Затем достаньте и остудите.

6

Для крема смешайте кофе со сливками, доведите до кипения. Убавьте огонь до минимума. Постоянно помешивая, введите охлажденные желтки. Продолжая мешать, держите основу для крема на огне еще 4–5 минут, пока масса не начнет заметно густеть.

7

Введите в основу для крема размягченное сливочное масло и поломанный на куски шоколад. Мешайте до тех пор, пока шоколад полностью не растает. Если масса слишком остыла и шоколад не хочет расходиться, поставьте массу на очень тихий огонь или на водяную баню. Получившийся крем охладите и сложите в кондитерский мешок.

8

Остывшее печенье поверните плоской стороной вверх и выложите на него толстый слой крема. Накройте вторым печеньем. Таким же образом сформируйте все макароны и уберите их в холодильник минимум на 1 час.

ХЛЕБ*СОЛЬ

простые
решения
•
легкие
рецепты

Приятного вам аппетита :)