

Makaroniki

Kolorowe, bezowe ciasteczka migdałowe przełożone delikatnym kremem waniliowym

ok. 20 sztuk  trudny  40 Min.



Składniki:

Ciasteczka:

120 g migdałów zmielonych (bez skórki) lub mąki migdałowej
200 g cukru pudru
3 szt. białka
50 g cukru drobnego
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera

Krem:

250 ml śmietanki 30% tł. schłodzonej
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Przygotuj dwie blachy z wyposażenia piekarnika i wyłóż je papierem do pieczenia. Mąkę migdałową (lub zmielone migdały) wymieszaj bardzo dokładnie z cukrem pudrem. Białka umieść w misie i ubijaj mikserem na najwyższych obrotach. Gdy piana zacznie nabierać sztywności, ciągle ubijając dodawaj stopniowo cukier, a na koniec dodaj stopniowo barwnik spożywczy do uzyskania pożądanego koloru. Do ubitej masy dodawaj w dwóch turach mąkę migdałową z cukrem pudrem delikatnie i dokładnie mieszając szpatułką, aż do osiągnięcia konsystencji bardzo gęstej śmietany. Masa nie może być za gęsta ani zbyt rzadka (rozlewająca).

Gotową masę przełóż do woreczka i wyciskaj na papierze porcje o średnicy ok 2,5 cm. Następnie pozostaw je w temperaturze pokojowej do wysuszenia na ok. 30-60 min. (w zależności od wilgotności powietrza w pomieszczeniu), aż ich powierzchnia będzie sucha i gdy dotkniesz nie przyklei się do palca.

② **Pieczenie:**

Wysuszone makaroniki wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 150 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 8 - 12 min.

Ciasteczka musza być upieczone, ale nie mogą się zarumienić z wierzchu. Upieczone makaroniki wyjmij z piekarnika i pozostaw na ok. 10 min. na blasze, a następnie przełóż na kratkę do wystudzenia.

③ **Krem:**

Schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia, dodaj krem do tortów waniliowy i całość ubijaj mikserem przez chwilę na niskich, a potem ok. 3 minuty na najwyższych obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Gotowy krem przełóż do woreczka, wyciskaj na płaską stronę ciasteczka i przykryj drugim.