

Makarūnu pagatavošanas recepte

Makarūni (*macaron*) jeb mandeļu bezē cepumi kļūst arvien populārāki. To pasakainā garša tevi aiznesīs fantāzijas lidojumā. Pagatavo šos gardos cepumus pats un pasniedz tos ciemiņiem pie kafijas krūzes, baudī tos nesteidzīgā tējas pauzē vai uzdāvēini kādam svētkos.

Nepieciešams:

- 100 g mandeļu miltus (var sablenderēt riekstus pašiem)
- 4 olu baltumi
- 50 g cukura
- 200 g pūdercukura
- šķipsniņa sāls
- pārtikas krāsviela

Pirms gatavošanas visus produktus nepieciešams paturēt istabas temperatūrā, it īpaši olas. Makarūnu gatavošanas procesā ļoti svarīgi ievērot sastāvdaļu daudzumu, šoreiz nevar izmantot “pievieno uz sajūtām”. Katru sastāvdaļu rūpīgi nosver!

Pagatavošana:

1. Rūpīgi atdali olu baltumus no dzeltenumiem. Sāc putot olu baltumus, kuriem pievienota šķipsniņa sāls, kad sāk veidoties putas pamazām pievieno cukuru.
2. Mandeļu miltus sajauc ar pūdercukuru un vairākas reizes izsijā. Kad tas izdarīts pievieno miltus saputotajiem olu baltumiem. Lēnām maisi mīklu līdz tā kļūst viendabīga.
3. Ja vēlies mīklai piešķirt krāsu, tad šis ir īstais brīdis, lai pievienotu pāris pilienus izvēlētās pārtikas krāsvielas. Masu lēnām sajauc.
4. Kad mīkla gatava, pildi to konditorejas maisiņā. Izvēlies uzgali, kas ir apmēram 8mm.
5. Cepamajā pannā ieklāj cepamo papīru. Lai izveidotu vienāda izmēra cepuma daļas, uz cepamā papīra ar zīmuli uzvelc aplīšus 5cm diametrā un apmēram 2cm attālumā citu no cita.
6. Tad spied mīklu uz cepamā papīra. Sagatavoto pannu uz pāris stundām atstāj istabas temperatūrā, lai mīkla kļūst sausa.
7. Cepumus liec sakarsētā krāsnī 150 grādos un cep 10 minūtes.

Šokolādes pildījumam nepieciešams:

- 50 g tumšās šokolādes
- 25 g saldaiss krējums,
- 10 g sviests

Pagatavošana:

Šokolādi izkausē ūdens peldē, tad mazliet atdzesē, pievieno saldo krējumu un sviestu. Visu rūpīgi samaisi un pildi konditorejas maisiņā. Pildījumu nedaudz uzliec uz diviem atdzisušiem cepumiem un tad uzmanīgi salipini tos kopā.

Pildījumam vari izmantot arī citus krēmus vai džemus, svarīgi, lai tas nebūtu pārāk šķidr un netecētu laukā.