

С днешната ми гостенка имам удоволствието да общувам отскоро, но впечатлението, което ми направи, напълно отговаря на ника ѝ - Sunshine. Когато за пръв път погледнах снимките ѝ, останах запленена от уменията ѝ зад обектива, в последствие се удивих на кулинарните ѝ умения и лекотата, с която експериментира успешно в кухнята. Гостува ми едно много мило и красиво Слънчице - [Ирина Купенска](#).



Продукти:

адаптирано от основната рецепта на [Helen Dujardin](#)

90 гр белтък, престоял поне 48 часа в хладилник

40 гр захар на кристали

200 гр пудра захар

55 гр бадемово брашно

55 гр тиквено брашно

зелена сладкарска боя

Начин на приготвяне:

Белтъците се изваждат от хладилника поне час преди приготвяне. Върху хартия за печене се начертават кръгове с молив и хартията се поставя в тава, с рисуваните кръгове надолу. Брашната се пресява няколко пъти по отделно, после заедно. Пудрата захар се пресява, после се смесва с брашната и всичко се пресява отново. Тази част от процеса е една от най-важните и не бива да се пренебрегва. Аз пресях брашната по отделно два пъти, после още два пъти заедно. Пудрата захар пресях два пъти и още два пъти всички сухи съставки. Накрая трябва да получите напълно прахообразна смес, без големи частици.

Белтъците (на стайна температура) се разбиват до образуването на пяна и постепенно се добавя кристалната захар. Разбива се до меки върхове, не бива да се разбъркват прекалено дълго, защото макароните ще станат чупливи. Към разбитите белтъци се добавят сухите съставки на 3-4 пъти. Със силиконова (или друга) шпатула се разбърква бързо, с 3-4 движения, колкото да се поемат съставките. Когато белтъците са поели всичките сухи съставки, започва метода на *masage*. Тук е удобно да използвате [плоска шпатула](#), но и силиконовата върши чудесна работа. Загребвате смес от дъното на купата, обръщате я на повърхността и я изтегляте до ръба на съда. Трябва да внимавате да не разбъркате прекалено много сместа, или пък обратното. Понякога всичко е въпрос на интуиция, а пък с времето и практиката човек усеща бързо „подходящия момент“, когато знае, че сместа е готова. Неписано правило е, че е по-добре сместа да бъде недостатъчно разбъркана, отколкото прекалено много разбъркана. Защото по-гъстата смес, при която макароните образуват „врѳх“ можете лесно да оправите с потупване на тавата, но обраното ще доведе до напукани макарони без „полички“. За да проверите дали сместа е добре, можете да тествате малко количество в чиния. Ако сместа бързо се изглади и не останат върхове, значи е готова. Ако ли не, направете още 3-4 разбърквания.

Сместа се пълни в пош с кръгъл накрайник и макароните се шприцват в начертаните

кръгове. Оставят се на стайна температура за 30-40 минути, докато изсъхнат и не лепнат на допир и след това се пекат за 10-12 минути в предварително загрята на 150 градуса фурна.

Когато са готови се изваждат, охлаждат се за кратко и се махат от хартията. Ако черупките не могат лесно да се отлепят, напръскайте с вода под хартията за печене – от получената пара макароните лесно ще могат да се отделят. Охладени напълно, макароните се слепват с пълнеж.

За пълнежа:

100 гр бял шоколад

100 гр течна, сладкарска сметана

2 супени лъжици капучино на прах

Шоколада се начупва в купа. Сметаната се кипва и се излива при шоколада. Прибавя се капучиното и всичко се разбърква до хомогенност. Оставя се да се охлади, след което се прибира в хладилник за поне един час. Разбива се на пухкав крем и с него се слепват макароните.

