



Продукти за 15-20 броя:

30 гр състарен белтък на стайна температура

25 гр кристална захар

35 гр бадемово брашно

65 гр пудра захар

1/2 к.л. разтворимо кафе

Начин на приготвяне:

В чиста и суха купа или чаша отделете белтъка.

Покрийте съда с прозрачно фолио, направете 2-3 дупчици с нож.

Оставете белтъка за 5-7 дни в хладилника или за 12 часа на стайна температура.

В случай, че състарявате на хладно, трябва да извадите белтъка поне 45-60 минути на стайна температура, преди да разбивате.

Очертайте шахматно кръгове с диаметър 2,5-3 или 4 см върху хартия за печене.

Поставете я с очертанятията към голяма тавата с дебело дъно.

В блендер или кафемелачка смесете на прах бадемово брашно, кафето и пудрата захар, пресейте сместа през сито.

Прехвърлете белтъка в чиста купа и разбийте на ниска до средна скорост до образуването на пяна.

Постепенно започнете да добавяте кристалната захар и продължете разбиването до средни върхове - 3-5 минути.

Когато сместа стане блестяща и гладка за кратко можете да увеличите скоростта до максимум и разбийте още минута.

Прибавете сухите продукти към белтъците и смесете с въртеливи движения.

Похващайте сместа отдолу нагоре и завъртайте към центъра на купата.

Първоначално ще изглежда невъзможно, много "грубо" и суховато.

Продължете макаронажа, като следите внимателно тестото.

Повдигнете бъркалката, тестото трябва да образува лента и да се "стича" като лава. Не го разбърквайте до гладкост, само докато се образува стичаща се лента.

Прехвърлете тестото в сладкарски пош с кръгъл накрайник, притиснете плътно, за да няма въздух.

Започнете да шприцовате тестото върху подготвения лист.

Опитайте се да държите перпендикулярно шприца по отношение на тавата и възможно най-близо до хартията.

Приближете накрайника за 5 мм до повърхността, в средата на очертания кръг, запълнете 2/3 от него.

Спрете шприцването и с кръгово движение отделете накрайника, продължете по същия начин с останалите.

Повдигнете тавата на 30-50 см и я оставете да падне на плота под собствената си тежест.

По този начин от черупките ще излезе излишния въздух, а връхчетата ще слегнат.

Повърхността им ще се "изглади" и ще стане блестяща и равна, повторете няколко пъти.

Съвсем леко и внимателно с върха на клечка за зъби разбъркайте сметса там, където има балончета.

Оставете макароните да засъхнат - времето за това зависи от влажността и температурата в помещението.

При мен това отнема около час, като тавата е поставена близо до радиатор, проверявайте с докосване.

В случай, че макароните не залепват, значи са готови за печене, загрейте фурната до 130 градуса.

Печете ги 20-30 минути, извадете от фурната, приплъзнете хартията за печене заедно с тях върху кърпа.

Оставете макароните да изстинат окончателно, преди да ги отделите от хартията.

Тирамису крем:

50 гр Маскарпоне

1 к.л. разтворимо кафе

1 с.л. вино Марсала или Амарето ликьор

15-20 гр пудра захар

15 гр сметана 35%

Начин на приготвяне на крема:

В купа на ръка разбъркайте всички продукти до кремообразна смес.

Съхранявайте го в хладилника до момента на сглобяване на макароните.

На половината черупки сложете по 1 ч.л. от крема, захлупете и леко притиснете с друга черупка.

Поставете макароните в кутия, затворете плътно с капак и оставете в хладилника за нощ.

По желание можете да ги поръсите с малко какао на прах.