

ČRNO – BELI *makroni*

po receptu Erika Črnigoja, vodje Perline slaščičarne

Sestavine:

- 250 g sladkorja
- 250 g sladkor v prahu
- 250 g fino mleti mandlji
- 90 g beljakov
- 95 g beljakov
- 75 g vode

Beljaki naj bodo 7 dni v hladilniku ali 4 dni na sobni temperaturi.

Sladkor z vodo zavremo in kuhamo do 118°C, medtem presejemo sladkor v prahu in mlete mandlje in vmešamo v 95 g beljakov, da naredimo tako maso, podobno testu. Ko se slatkorna raztopina segreje jo vlijemo v 90 g beljakov, ki se medtem mešajo. Mešamo dokler se masa ne ohladi in postane trd, svetleč sneg. Sneg in testo združimo in mešamo dokler ne postane tekoče.

Na pekač nabrizgamo kupčke mase in pustimo sušiti 4 ure. Pečemo 15 minut na 140°C.

Čokoladna krema:

- 500 g čokolade
- 250 g smetane

Smetano zavremo, prelijemo čez čokolado. Dobro razmešamo ter damo v hladilnik da se ohladi. Ko je masa ohlajena, jo stepemo.

Kremo namažemo na eno lupinico makrona in jo prokijemo z drugo.

