

ČRNO – BELI *makroni*

po receptu Erika Črnigoja, vodje Perline slaščičarne



Piškot

- 2250 g sladkorja
- 250 g sladkorja v prahu
- 250 g fino mletih mandljev
- 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 vse skupaj vmešamo v 95 g beljakov. Naredimo maso, podobno testu. Ko se sladkorna raztopina segreje, jo vlijemo v 90 g beljakov, ki se medtem mešajo. Mešamo, dokler se masa ne ohladi, da dobimo 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 in čez prelijemo stopljeno čokolado. Dobro razmešamo in ohladimo v hladilniku. Ko je masa ohlajena, jo stepemo.

Kremo namažemo na notranjo stranico enega piškota in jo pokrijemo z drugim piškotom.

Naj vam tekne!