

מקרון פטל לימון

המתכון מספיק לכ- 20 עוגיות

חומרים למרנג השקדים

70 גרם חלבון ביצה
80 גרם קמח שקדים
80 גרם אבקת סוכר
40 גרם סוכר לבן
צבע מאכל (באבקה או בג'ל בצבע הרצוי)

חומרים לקרם פטל-לימון

250 גרם גבינת מסקרפונה
2 כפות מחית פטל
1 כפית מיץ לימון

שלבי הכנה:

הפרידו את הביצים יום לפני הכנת העוגיות, ושמרו במקרר כאשר הן שקולות מראש. נפו יחד את קמח השקדים ואבקת הסוכר, דרך מסננת דקה, הקציפו את החלבונים עד אשר מתקבל קצף יציב, לאחר מכן הוסיפו בהדרגה 40 גרם סוכר לתערובת. הוסיפו את צבע המאכל והמשיכו לערבב עד אשר התערובת בצבע אחיד. בעזרת מרית ובתנועות קיפול, העבירו את התערובת היבשה אל תוך הקצף עד אשר התערובת אחידה, חלקה וסמיכה העבירו את התערובת אל שק זילוף עם צנתר עגול. זלפו על תבנית אפיה כ-40 עיגולים בגודל שווה (בערך 2 ס"מ). הניחו לתבנית לעמוד לא מכוסה כ-30 דקות על מנת ליצור קרום על העוגיות. חממו את התנור ל-130 מעלות. אפו את העוגיות בתוכנית 40 כ-15 דקות.

בסיום האפייה, הניחו לעוגיות להתקרר לחלוטין על מגש האפייה. ערבבו את חומרי הקרם לתערובת אחידה והעבירו לשק זילוף. ממש לפני ההגשה, זלפו מעט מתערובת המילוי על עוגייה אחת, והניחו מעליה עוגייה נוספת.

בתאבון!