



## PIERNIKOWE MAKARONIKI Z KREMEM POMARAŃCZOWYM (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 50 min. ⌚ 2 godz. 15 min. 🍴 Średni ➡ 20 sztuk 📏 na 20 sztuk: Wartość kaloryczna 8644.5 kJ/ 2064.7 kcal, Białko 32.8 g, Węglowodany 246.2 g, Tłuszcz 108.7 g, Błonnik 10.3 g

### SKŁADNIKI

#### Makaroniki piernikowe

170 g cukru  
80 g migdałów, w płatkach  
1 łyżka korzennej przyprawy do piernika, wykonanej w TM lub ¾ łyżki korzennej przyprawy do piernika (patrz wskazówka)  
70 g białek (z 2-3 szt. jajek)

#### Krem pomarańczowy

50 g cukru  
15-20 g skórki pomarańczowej, ekologicznej, bez białych błonek, pokrojonej na 2 cm kawałki  
150 g sera mascarpone, podzielonego na kawałki  
2 łyżki soku z cytryny, świeżo wyciśniętego

### PRZYDATNE PRZYBORY

#### KUCHENNE

sitko o oczkach średniej wielkości, duża miska, rękaw do dekoracji i końcówka, 2 blachy do pieczenia, silikonowa mata do makaroników, papier do pieczenia

### CZĘŚCI URZĄDZENIA

#### THERMOMIX®

miarka, motylek, kopystka

### PRZYGOTOWANIE

#### Makaroniki piernikowe

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **10 s/obr. 10**. Cukier puder przesypać do innego naczynia.
2. Do naczynia miksującego wsypać 85 g cukru pudru, dodać migdały w płatkach i przyprawę do piernika, zmielić **15 s/obr. 10**. Migdały zmielone z cukrem pudrem przesiać małymi porcjami przez sitko do dużej miski. Wszystkie kawałki migdałów lub większe kawałki przyprawy do piernika pozostałe na sitku należy ponownie wsypać do naczynia miksującego, dodać pozostałe 85 g cukru pudru, zmielić **15 s/obr. 10**. Zawartość naczynia miksującego ponownie przesiać przez sitko do miski ze zmielonymi wcześniej migdałami z cukrem i przyprawą. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.
3. **Założyć motylek**. Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać białka, ubijać bez założonej miarki **3 min/37°C/obr. 3.5**. **Zdjąć motylek**. Pianę z białek przełożyć do miski, w której znajdują się migdały z cukrem, całość delikatnie wymieszać kopystką. Masa na początku jest bardzo gęsta, po wymieszaniu powinna stać się gładka i błyszcząca. Nie należy jednak mieszać masy zbyt długo, ponieważ makaroniki mogą wyjść płaskie.
4. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub ułożyć na niej specjalną silikonową matę. Masę migdałową przełożyć do rękawa do dekoracji (patrz wskazówka) z okrągłą końcówką (Ø 8 mm), zwinąć delikatnie krawędź rękawa, aby masa nie wyciekała górą i trzymając ją pod kątem prostym, wyciskać okrągłe makaroniki (Ø 2,5-3 cm) na wcześniej przygotowaną blachę, zachowując między nimi odstęp ok. 3 cm. W razie potrzeby wierzch każdego makaronika ostrożnie wyrównać łyżeczką. Makaroniki pozostawić w temp. pokojowej na 30 min, aby na powierzchni makaroników utworzyła się skórka (patrz wskazówka). W tym czasie przygotować krem pomarańczowy. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

### Krem pomarańczowy

5. Rozgrzać piekarnik do temp. 160°C.
6. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **10 s/obr. 10**.
7. Dodać skórkę pomarańczową, zmielić kolejne **20 s/obr. 10**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
8. Dodać mascarpone i sok z cytryny, wymieszać **20 s/obr. 3**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, wymieszać kolejne **10 s/obr. 3**. Krem przełożyć do innego naczynia, odstawić do lodówki.
9. Makaroniki piec 13-15 min (160°C) na dolnej szynie piekarnika. Upieczone makaroniki przykryć arkuszem papieru do pieczenia i odstawić do ostudzenia na ok. 30 min.
10. Na płaską stronę makaronika, na środku, nałożyć ½ łyżeczki kremu pomarańczowego, przykryć drugim makaronikiem i lekko docisnąć. W ten sam sposób przygotować pozostałe makaroniki.
11. Makaroniki piernikowe z kremem pomarańczowym podawać jako deser.

---

### WSKAZÓWKA

- Wybierając gotową przyprawę do piernika, należy zwrócić szczególną uwagę na jej skład - przyprawa zawierająca zbyt dużą ilość cukru lub mąki może zaważyć na efekcie końcowym makaroników.
- Aby ułatwić nakładanie masy do rękawa cukierniczego należy włożyć końcówkę do rękawa, rękaw umieścić w wysokiej szklance lub słoiku, a krawędź rękawa zawinąć na naczyniu. W ten sposób rękaw będzie stabilny, a nakładanie masy łatwiejsze.
- W punkcie 5., aby sprawdzić, czy makaroniki odpowiednio podeschły, należy delikatnie dotknąć palcem powierzchni jednego z nich. Masa nie powinna przykleić się do palca.