

עלות משוערת:

**29 שקלים**

עבודה נטו:

**30 דקות**

# ספיישל בצק אלים: עוגיות מקרון מושלמות

## חומרים:

90 גר' / 100 מ"ל חלבונים "מיושנים"  
מודדים בקופסה ריקה של שמנת חמוצה – ממלאים בחלבונים כך שיגיעו עד  
לפס העליון של הברקוד. לשם כך מפרידים 3 חלבוני ביצה ומיישנים בטמפ'  
החדר יום אחד לפחות לפני המדידה.

2 כפות סוכר רגיל

100 גרם שקדים טחונים + כף גדושה  
לשם כך קונים שתי שקיות מדודות של 100 גר' כ"א בסופר  
(להשיג באיזור מוצרי האפייה, או במדפים שמעל הירקות)  
משקל מדוייק: 110 גר'

200 גרם אבקת סוכר  
בדיוק שתי שקיות קטנות מהסופר

## הכנה:

1. מערבבים בקערה גדולה את השקדים ואת אבקת הסוכר. מעבירים למסננת ומנפים פעמיים כדי לאוורר את התערובת. את הפיזורים שלא עברו במסננת מעבירים הצידה ולא מכניסים לתערובת המנופה.
2. בקערה נקייה מתחילים להקציף את החלבונים יחד עם קורט מלח עד שנוצר קצף במרקם של קצף אמבט דליל. מוסיפים בהדרגה את הסוכר הרגיל. עוברים למהירות גבוהה ומקציפים כדקה עד דקה וחצי (בערך) או עד שנוצר קצף יציב צחור מאט (לא מבריק). מקפיידים שהקצף יהיה יציב ולא רך (כשהופכים את המקצף נוצרת תלולית שהקצה שלה עומד יציב ולא נוגע בעצמו), אבל נזהרים לא להקציף יותר ממה שצריך, אחרת הקצף הופך להיות "יבש".
3. מוסיפים לקצף את תערובת השקדים ומקפלים אותה פנימה בעדינות עם מרית. עוצרים את הקיפול כשהמרנג אחיד ומגיע למרקם של "לבה" - כלומר, אם מפילים קצת ממנו על צלחת הוא משתטח תוך קצת יותר מ-10 שניות, אבל לא מתפשט לשלולית שטוחה אלא לגבעה קטנה, חלקה ומבריקה. אם השקדים נטמעו והמרנג עדיין יציב מידי ולא משתטח, מקפלים עוד קצת כדי "לשבור" אותו למרקם הנכון.
4. מניחים תלוליות עגולות וקטנות בקוטר כ-2-3 ס"מ באופן מרווח על תבנית עם נייר אפייה. אפשר עם שתי כפיות ואפשר עם שקית זילוף. נזהרים לא לזלף קרוב מידי לשולי התבנית, או על חלקים משופעים של התבנית. מטיחים את התבנית פעמיים על השיש להוצאת בועות אוויר. מניחים את התבניות למנוחה בחדר ללא רוח למשך 30 עד 45 דקות, להוצרות קרום. המקרונים מוכנים כשאפשר לגעת בהם בעדינות כמעט בלי שהבלילה נדבקת לאצבע.
5. אופים על 150 מעלות (תבנית אחת בכל פעם) למשך 16 דקות, והופכים באמצע את כיוון התבנית, כדי שהעוגיות תיאפנה באופן אחיד. מצננים את המקרונים על נייר האפייה לפחות שעה לפני שמנסים להסיר.

### מלית קרם שוקולד

מחממים חצי שקית שמנת מתוקה  
(חצי כוס בערך) במיקרוגל עד שהיא  
חמה. שופכים על 100 גר' שוקולד  
מריר. מערבבים עד שהשוקולד נמס  
ונוצר קרם אחיד. מצננים עד שהקרם  
צונן וסמיך. **המקרונים יחזיקו למשך  
4-5 ימים במקרר.**

### מלית קרם לימון

טורפים בסיר על אש בינונית 3 חלמונים יחד עם  
חצי כוס מיץ לימון סחוט טרי, חצי כוס סוכר, וכף  
לא גדושה של קורנפלור. טורפים ללא הפסקה  
בערך 7-8 דקות עד שהקרם מסמיך (קודם  
נהיות בו בועות, ואז הוא מסמיך בפתאומיות).  
מסירים מהאש ומערבבים פנימה בערך 15 גר'  
חמאה (קובייה קטנה). מצננים לחלוטם לפני  
המילוי. **המלית תחזיק למשך 3 ימים במקרר.**

### מלית מסקרפונה ותות

משתמשים בקופסת גבינת מסקרפונה ככה כמו  
שהיא וממלאים את המקרונים (צריך חצי  
קופסה, כ-115 גרם). אם רוצים, אפשר לערבב  
פנימה גרגרי וניל (לא תמצית! נוזלי מידי). אם  
רוצים, מניחים על כל תלולית מסקרפונה פרוסה  
דקה ועגולה של תות. **מלית מסקרפונה בלבד  
מחזיקה עד 12 שעות במקרר. מלית עם תות  
מחזיקה 4 שעות מקסימום.**