Ciasteczka a’la makaroniki ze słonym kremem czekoladowym

Dawno mnie tutaj nie było. Dużo się u mnie dzieje, dobrych rzeczy głównie. To chyba dobrze, prawda?:) Mam w głowie trochę nowych pomysłów: warsztaty, spotkania, publikacje…

Polecam dzisiaj te ciasteczka makaronikopodobne:) Uwielbiam te ciasteczka. Są kruche, delikatne, ciągnące się w środku, słodkie i jedyne w swoim rodzaju. Kto raz ich spróbuje, na pewno do nich wróci. Nie chcę nic mówić, ale to podczas ich przygotowywania połamałam sobie palec w blenderze. Nie pytajcie jak, według mojego Taty nie przestrzegałam zasad BHP. I przy tym zostańmy:)

Przepis stary jak świat, nic nowego tutaj nie ma. Krem za to: słonawo-słodki, ciekawy:)

Składniki na około 20 sztuk ciasteczek:

- **3 białka (po odstaniu 24 godzin w temperaturze pokojowej),**

- **szczypta sody oczyszczonej,**
- **120 g zmielonych migdałów bez skórki,**
- **200 g cukru pudru,**
- **łyżeczka ekstraktu waniliowego,**
- **cukier puder do posypania ciasteczek**

Składniki na krem czekoladowy:

- **opakowanie serka Philadelphia**
- **tabliczka czekolady mlecznej z bakaliami**

Przygotowanie ciasteczek

1. Białka ubić na sztywno ze szczyptą sody oczyszczonej.
2. W oddzielnej misce wymieszać migdały z cukrem i ekstraktem waniliowym.
3. Szpatułką delikatnie wmieszać ubite białka.
4. Blachę kuchenną wyłożyć silikonową matą lub papierem do pieczenia.
5. Do rękawa cukierniczego z okrągłą tylką (u mnie Wilton 12) przełożyć masę i wyciskać ciasteczka o średnicy 3 cm w dość dużej odległości od siebie.
6. Piec w temperaturze 150 stopni przez około 10 minut.
7. Zdjąć z maty/papieru dopiero po wystygnięciu.
8. Przełożyć kremem.

Przygotowanie kremu

1. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać szpatułką z serem.
2. Przekładać wystygnięte ciasteczka kremem.
3. Smacznego!
4. Ciastka można trzymać do 5 dni w lodówce, a sam krem do 7 dni w zamkniętym pojemniczku.