

## Hókristályok



Könnyen elkészíthető

(kb. 40 darab)

Hozzávalók:

Tészta:

50 g fehér csokoládé  
170 g lágyvaj vagy margarin  
80 g barnacukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
20 csepp keserűmandula aroma  
1 tojás (közepes méretű)  
170 g búzaliszt  
30 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési Keményítő**  
40 g kókuszreszelék

Ezenkívül:

40 g porcukor  
1 teáskanál víz  
néhány ezüstgyöngy

Elkészítés:

A fehér csokoládét vízfürdőben megolvasztjuk, és kézi robotgép segítségével egy keverőedényben a vajjal kikeverjük. Keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot és az aromát, míg egy sűrű masszát nem kapunk. Ezután hozzáadjuk a tojást, így kb. 1/2 percig keverjük, majd a liszttel kevert Gustint is a masszába szitáljuk, és alacsony fokozaton elkeverjük. A kókuszreszelékből 1 evőkanálnyit félreteszünk, a maradékot a tésztába forgatjuk. A tésztát egy habzsákba töltjük, és csillag alakú nyomófejjel (átmérő: 7 mm) hókristályokat formázunk a kivajazott, sütőpapírral kibélelt tepsibe. A süteményt a



félretett kókuszreszeléssel megszórjuk, majd kisütjük.

Felső / alsó sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légbefújás: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gázsütő: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

A süteményt a sütőpapíron hagyjuk kihűlni.

A porcukrot elkeverjük vízzel, hogy egy sűrű mázat kapjunk. Ezzel ragasztjuk fel az ezüstgyöngyöket.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)