

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 **Dr. Oetker Aroma mandula**
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 lisztrel kevert Gustint is a masszába szítáljuk, 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.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

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 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu