

Ananászos habcsók



Könnyen elkészíthető

(Kb. 60 darab)

Hozzávalók:

Az előkészítéshez:

100 g aszalt, cukrozott ananász
3 evőkanál fehér rum

A habmasszához:

3 tojásfehérje
120 g finom szemcséjű cukor
1 csipetnyi só
Fél zöldcitrom (lime) reszelt héja
200 g Kókuszreszelék

A mázhoz:

50 g **Dr. Oetker Cukormáz puncs**

A díszítéshez:

Néhány piros kandírozott cseresznye
Néhány aszalt, cukrozott ananászdarab
Kevés citromhéj

Elkészítési idő:

30 perc, állás- és hűlési idő nélkül

Elkészítés:

Az ananászdarabokat nagyon finomra vágdalva tálba tesszük, elkeverjük a rummal, és állni hagyjuk – kb. 1 órát –, amíg az ananász a rumot



teljesen felszívja. A habmasszához a tojásfehérjét elektromos habverővel a legmagasabb fokozaton olyan keményre verjük, hogy a késvágás a habban látható maradjon, majd rövid idő alatt beleverjük a cukrot és a sót. A reszelt citromhéjat, kókuszreszeléket és a beáztatott ananászdarabokat óvatosan beleforgatjuk. A masszából két teáskanállal (sütőpapírral fedett) sütőlemezekre – egymástól megfelelő távolságra – kis halmokat rakunk. A lemezeket egymás után (légkeverős sütőnél egyszerre) sütőbe helyezzük.

Alsó és felső sütés: kb. 140 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 120 °C (előmelegítve)

Gáz: 1 – 2 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 20 perc sütőlemezenként

A habcsókákat a sütőpapírral süteményrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni. A mázat a csomagoláson lévő leírás szerint elkészítjük. A habcsókák tetejét megkenjük a mázzal, mindegyikre apróra vágott cseresznyét, ananászdarabokat és citromhéjat teszünk, majd hagyjuk a mázat megszáradni.

Ez, és még több hasonló recept megtalálható a Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft. gondozásában megjelent Dr. Oetker – Kanalas aprósütemények című könyvben is.

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