

# Csokis-vaníliás felhők

Csokis mandulás-vaníliás finomságok

kb. 60 darab



Könnyen elkészíthető



up to 140 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 3 db tojásfehérje (közepes méretű)
- 75 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Bourbon vanília aroma
- 50 g porcukor
- 10 g Dr. Oetker Étkezési keményítő
- 100 g mandula forgács v. szeletelt mandula
- 50 g tejszokoládé

### A díszítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét

## 1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük. A csokoládét nagy lyukú reszelőn lereszeljük.

## 2 Elkészítés:

Egy keverőedényben a tojásfehérjét konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. Legmagasabb fokozaton keverve fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a bourbon vanília aromát. A porcukrot és az étkezési keményítőt összekeverjük, és a masszához forgatjuk. Végül hozzákeverjük a mandulát és a csokoládéforgácsot. Két teáskanál segítségével diónyi nagyságú halmokat formázunk az előkészített tepsire. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 130 °C**

**Légkeveréses: kb. 110 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 130 perc**

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni. Díszítéshez a tortabevonót a tasakon szereplő útmutató szerint, forró vízbe állítva megolvasztjuk. A tasak egyik csücskét ollóval levágjuk, majd a habcsókot tetszés szerint díszítjük, és hagyjuk megszilárdulni.



Tip from the Test Kitchen

- Jól záródó fémdobozban, akár 3 hétig is eltartható.
- A habcsókot érdemes 1 nappal a fogyasztás előtt elkészíteni.

