




Csokoládés csillagtallérok

Ünnepi csodák

kb. 35 darab    Kis gyakorlat szükséges up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

275 g búzaliszt
150 g Rama Vajas íz
100 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 db tojás (közepes méretű)
1 csapott kávéskanál őrölt fahéj
1 csapott kávéskanál őrölt szegfűszeg

A díszítéshez:

100 g Dr. Oetker Tortabevonó fehér
100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét
2 doboz Dr. Oetker Csokoládészívek

1 Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük. A tepsit sütőpapírral béleljük.

2 Elkészítés:

A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony majd legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát folpackba csomagoljuk és kb. fél óráig hűvös helyen pihentetjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgúrjuk és kb. 3 mm vastagságú lappá nyújtjuk. A lapot egy kb. 4,5 cm átmérőjű kiszúróformával kiszaggatjuk. A tallérok felét egy kisebb, csillag alakú kiszúróformával a tallér közepén kiszúrjuk. Valamennyi tallért a sütőtepsibe fektetjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 10 - 15 Perc(ek)**

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni.



Díszítés: A tortabevonókat durva darabokra törjük és külön-külön vízgőz felett megolvasztjuk. A megolvasztott tortabevonót nyomózsákba töltjük. A teli tallérlapokat ét illetve fehér tortabevonóval töltjük, majd egy csillaggal kiszúrt lappal lefedjük. Az étcsokoládéval töltött tallért a csillagforma körül 5 db fehér dekorszívvel kirakjuk és fordítva. A tortabevonót hagyjuk megszilárdulni.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény jól záródó fémdobozban akár 3 hétig is eltartható.

