

Bezele cu turtă dulce

15—30 Min.

Pregătire

1. Bate albușurile de ou cu zahărul granulat și sare până când devin o compoziție fermă.
2. Încorporează cu atenție migdalele tocate, firimiturile de turtă dulce și scorțișoara Kotányi.
3. Umple amestecul într-o pungă de ornat cu o duză perforată și creează cercuri pe o tavă de copt căptușită cu hârtie de copt. Așază o alună de pădure întreagă în mijlocul fiecărui cerc.
4. Coace-le într-un cuptor preîncălzit la 140 °C timp de aprox. 15 minute.
5. Înmoaie jumătate din fiecare bezea cu turtă dulce în glazură de ciocolată și lasă-le deoparte pe un grilaj.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aprox. 650 g de fursecuri

90 g	Albușuri de ou (aprox. 3 buc.)
150 g	Zahăr, granulat
100 g	Migdale, mărunțite
200 g	Turtă dulce, măcinată
5 g	Scorțișoară măcinată
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată
200 g	Alune de pădure, întregi
200 g	Glazură de ciocolată