



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

