

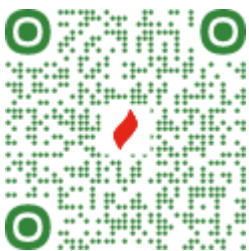


Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Amestecul cu semințe de mac:

120 g	Unt
45 g	Zahăr pudră
4	Gălbenuș de ou
4	Albuș de ou
100 g	Zahăr alb
150 g	Semințe de mac albastru, măcinate
100 g	Alune, măcinate
1 plic	
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
	Coaja de la o lămâie



Brioșe cu semințe de mac și bezele de iaurt

⌚ 60–90 Min. ☺ ☺ ☺

Pregătire

- 1 Pentru a prepara amestecul cu semințe de mac: Bate untul cu zahăr pudră și coajă de lămâie într-un robot de bucătărie. Adaugă treptat și gălbenușurile de ou.
- 2 Bate albușurile de ou cu zahăr alb până când amestecul devine o spumă fermă. Amestecă semințele de mac cu alune măcinate. Toarnă gălbenușurile de ou peste albușuri și amestecă bine pentru a încorpora semințele de mac și alunele.
- 3 Preîncălzește cuptorul la 160 °C (320 °F). Toarnă amestecul în formele de brioșe până la trei sferturi și coace timp de 25 de minute la 160 °C (320 °F), folosind setarea de cuptor convențional.
- 4 Pentru a prepara marmelada de lămâi: Spală lămâile foarte bine și taie-le în bucăți mici. Scoate sâmburii. Amestecă lămâia cu pulpa dintr-un baton de vanilie și zahăr conservant și lasă amestecul să se odihnească în frigider peste noapte.
- 5 A doua zi folosește un blender de mână pentru a combina toate ingredientele și pune-le pe foc până când dau în fiert, amestecând continuu. Apoi lasă la fiert la foc mic timp de 3–4 minute și lasă marmelada să se răcească.
- 6 Pentru prepararea bezelelor de iaurt: Bate albușurile de ou cu zahăr pudră cernut folosind un robot de bucătărie până când amestecul devine o spumă fermă. Încorporează pudra de iaurt și coaja de lămâie.
- 7 Apoi toarnă marmelada într-o pungă de patiserie, introdu vârful în brioșe și introdu puțină marmeladă folosind aceeași metodă ca pentru umplerea unei gogoși.
- 8 Toarnă amestecul de bezele într-o pungă de patiserie și decorează brioșele cu ea. Pentru tușa finală (opțională), folosește o lampă de flambare pentru a rumeni cu atenție bezelele.
- 9 La final, decorează brioșele cu coajă de lămâie rasă și semințe de mac și savurează.