

Дамские пальчики

30–35 Мин.

Способ приготовления

1. Взбейте яичные желтки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до состояния пены.
2. Добавьте пшеничную муку и перемешивайте до образования однородного теста.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок с перфорированной насадкой и отсадите печенье длиной 2 см на выстланный пергаментом противень.
4. Выпекайте печенье при температуре 180 °C в режиме конвекции в течение 7–8 минут.
5. Покройте абрикосовым джемом половину печенья «Дамские пальчики», а затем накройте их сверху оставшимся печеньем.
6. Окуните готовое печенье в шоколадную глазурь и оставьте на решетке.

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

Примерно на 500 г печенья

200 г	Яичные желтки (ок. 10 шт.)
140 г	Сахарная пудра
160 г	Пшеничная мука
10 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 Щепотка	Соль морская
100 г	Абрикосовый джем
100 г	Шоколадная глазурь