

Fursecuri cu ciocolată

40–50 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, bate untul la temperatura camerei cu zahărul pudră, semințele de la păstăia de vanilie și coaja de lămaie pană devine pufos, apoi adaugă treptat oul.
2. Adaugă făina cernută în amestecul de unt.
3. Apoi, formează fursecurile sub formă de semilună pe pergamentul de copt folosind un poș și coace-le timp de 10 minute la 180 °C, până devin aurii.
4. Lasă jumătătile de fursecuri să se răcească, apoi unește-le cu ajutorul jeleului de caise.
5. În cele din urmă, topește 2/3 din ciocolată, apoi restul de 1/3 rupe-o în bucăti mici și adaugă-le în ciocolată topită. Unge capetele fursecurilor cu ciocolata topită și lasă-le să se așeze pe pergamentul de copt.

SUGESTIE: Aluatul va face în jur de 60 de fursecuri.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

250 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
350 g	Făină de grâu
1	Ou
1 bucată	Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	Coajă de lămâie
1 vârf	Sare de mare iodată

Pentru umplutură

100 g	Jeleu de caise

Pentru glazură

200 g	Glazură de ciocolată neagră