

Fursecuri Linzer Kipferl

40—50 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, bate untul lăsat la temperatura camerei cu zahărul pudră, semințele din păstaia de vanilie și coaja de lămâie până când aluatul devine pufos, apoi încorporează treptat oul.
2. Încorporează făina cernută în amestecul cu unt.
3. Apoi creează forme de semilună pe hârtia pergament pentru copt folosind o pungă pentru ornat și o duză în formă de stea și lasă-le la cuptor timp de 10 minute la 180 °C (356 °F) folosind setarea de convecție până când capătă culoarea maro-auriu.
4. Lasă jumătățile de fursecuri să se răcească, apoi lipește-le împreună folosind gelatină de caise.
5. La final, topește 2/3 din ciocolată, apoi rupe restul de 1/3 în bucăți mici și adaugă-le în amestecul topit. Bate cu telul ciocolata până când dispar toate cocoloașele. Înmoaie capetele fursecurilor în ciocolată și lasă-le deoparte pe hârtie pergament pentru copt.

SUGESTIE: Aluatul va ajunge pentru aproximativ 60 de fursecuri.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

250 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
350 g	Făină de grâu, fină
1	Ou
1 bucăți	Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	Archive: Coajă de lămâie mărunțită
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru umplutură

100 g	Jeleu de caise

Pentru topping

200 g	Ciocolată neagră de menaj