

Имбирные пряники «Поцелуй»

15—30 Мин.

Способ приготовления

1. Взбейте яичные белки с сахаром и солью до твердых пиков.
2. Аккуратно вбейте измельченный миндаль, крошки имбирного пряника и корицу от Kotányi.
3. Переложите смесь в кондитерский мешок с перфорированной насадкой и отсадите кружочки на выстланный пергаментом противень. Положите цельный фундук в центр каждого кружочка.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 140 °C в течение приблизительно 15 минут.
5. Окуните половину каждого охлажденного имбирного пряника в шоколадную глазурь и оставьте на сетке.

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

Примерно на 650 г печенья

90 г	Яичные белки (ок. 3 шт.)
150 г	Сахар-песок
100 г	Миндаль рубленый
200 г	Имбирный пряник, измельченный
5 г	Корица молотая
1 Щепотка	Соль морская
200 г	Фундук, цельный
200 г	Шоколадная глазурь