



Коледни целувки

🕒 15–30 Минути 

Подготовка

- 1 Разбийте белтъците с кристалната захар и солта до съгъстяване.
- 2 Внимателно добавете нарязаните на ситно бадеми, трохите от меденки и канела на прах Kotányi.

СЪВЕТ: Използвайте традиционните немски меденки *Lebkuchen* за оптимален резултат.

- 3 Напълнете сместа в сладкарски пош с кръгъл накрайник и шприцвайте кръгчета върху тава за печене, покрита с хартия за печене. Поставете цял лешник в средата на всяко кръгче.
- 4 Изпечете в предварително загрята фурна на 140 °C за около 15 минути.
- 5 Потопете половината на всяка охладена целувка в шоколадова глазура и оставете върху решетка да стезне.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За около 650 g сладки

90 g	Белтъци (около 3 бр.)
150 g	Кристална захар
100 g	Бадеми, нарязани
200 g	Меденки, намачкани
5 g	♦ Канела на прах
2 g	♦ Морска сол
200 g	Лешници, цели
200 g	Шоколадова глазура

