



Рецепт печенья-сэндвич «Дамские пальчики» с золотистой молочной глазурью

⌚ 30—45 Мин. ☺☺☺

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Для печенья

200 г	Яичный желток (ок. 10 шт.)
140 г	Сахарная пудра
160 г	Пшеничная мука
10 г	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 Щепотка	♦ Соль морская
100 г	Джем из красной смородины

Для глазури

150 г	Белый шоколад-кувертюр
20 г	Кокосовое масло
1 ч. л.	♦ Куркума молотая

- 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 джемом из красной смородины половину печенья «Дамские пальчики», а затем накройте их сверху оставшимся печеньем. Затем приготовьте глазурь.
- 6 Мелко нарубите белый шоколад-кувертюр и растопите его в металлической миске на водяной бане.
- 7 Растопите кокосовое масло во второй небольшой кастрюле и добавьте куркуму.
- 8 Смешайте растопленный шоколад-кувертюр с куркумой и хорошо перемешайте, окуните печенье в глазурь и поместите его остывать на решетку.

