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

30—45 Мин.

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

Способ приготовления

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.