

Линцские полумесяцы

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Для теста взбейте сливочное масло комнатной температуры с сахарной пудрой, семенами из стручка ванили и лимонной цедрой, пока масса не станет пышной, затем постепенно вбейте яйцо.
2. Добавьте просеянную муку в сливочную смесь.
3. Затем выдавите с помощью кондитерского мешка и насадки для полумесяцев массу на пергамент и выпекайте в течение 10 минут при температуре 180 °C в режиме конвекции до золотисто-коричневого цвета.
4. Дайте половинкам печенья остыть, затем соедините их с помощью абрикосового желе.
5. И, наконец, растопите 2/3 шоколада, а оставшуюся треть разломайте на небольшие кусочки и вмешайте в растопленную смесь. Взбейте шоколад до однородной массы. Окуните концы печенья в шоколад и оставьте печенье на пергаменте.

ПОДСКАЗКА: 1 кг теста достаточно, чтобы сделать примерно 60 печений.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

Тесто	
250 г	Сливочное масло
100 г	Сахарная пудра
350 г	Пшеничная мука, мягкая
1 шт.	Яйцо
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
10 г	Лимонная цедра измельченная
1 щепотка	Соль морская
Начинка	
100 г	Абрикосовое желе
Топпинг	
200 г	Темный шоколад-кувертюр