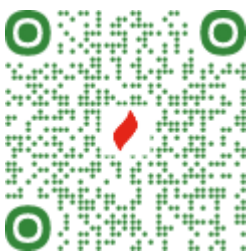




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Mandulaliszt
100 g	Mandula, szeletelt
2 db	Tojás
40 g	Nádcukor
2 db	Körte
2 ek	Juharszirup
1 ek	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Salted Caramel
	Vanília fagyó



Mandulás ropogós karamellizált körtével

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Előmelegítjük a sütőt 180 °C-ra. Egy közepes tálban összekeverjük a mandulalisztet, a szeletelt mandulát, a tojásfehérjét, a vaníliás cukrot és a nádcukrot.
- 2 A következő lépésben a masszát 4 egyenlő részre osztjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire nyomkodjuk úgy, hogy kb 10 cm átmérőjű köröket kapjunk, majd 10 percig sütjük.
- 3 A körtét függőlegesen félbevágjuk, és egy teáskanállal eltávolítjuk a magházát. Mindegyik felét újra kettévágjuk, hogy 4 körtenegyedet kapjunk. Az egyes szeleteket legyező formára vágjuk úgy, hogy a tetején 1 cm-t kihagyunk, így a körteszeletek egyben maradnak.
- 4 Óvatosan széthajtjuk a negyedelt körtét, hogy szép legyező formát vegyen fel és a kisült korongokra helyezzük. A körtenegyedeket megkenjük a juharsziruppal és 15 perc alatt aranybarnára sütjük.
- 5 A körtékre darálunk a Kotányi My Coffee Spice Salted Caramel malomból, és a tetejére még egy gombóc vanília fagyit is kanalazunk.