



Съставки за 60 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

300 g	Марципан
180 g	Пудра захар
5 бр.	Белтъци
40 g	Захаросани портокалови корички
1 ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
50 g	Бадеми, филирани

За пълнежа

300 g	Марципан
40 g	Пудра захар
80 ml	Портокалов сок
30 ml	Grand Marnier, портокалов ликьор
2 с.л.	Портокалова кора, настъргана

Портокалови курабийки с марципан

⌚ 90—120 Минути



Подготовка

- 1 В купа разбийте марципана за тестото с пудрата захар, белтъците и подправките, докато получите гладка смес с консистенция на паста. Нарежете захаросаните портокалови корички на по-малки парченца (почти на ситно) и добавете към тестото.
- 2 Загрейте фурната на 155°C предварително и пригответе голяма тава, покрита с хартия за печене.
- 3 Сложете тестото в шприц с кръгъл накрайник и шприцвайте малки кръгчета върху тавата. Внимавайте кръгчетата да са с еднакъв размер. Поръсете всяко с малко филирани бадеми и опечете за 15 минути във фурната.
- 4 През това време пригответе пълнежа като разбъркайте хубаво всички съставки.

СЪВЕТ: Ако не откривате ликьор Grand Marnier, можете да замените с Cointreau или Triple Sec, за да запазите портокаловия вкус или просто използвайте ром.

- 5 Извадете курабийките от фурната и оставете да изстинат. След това намажете долната част на половината от тях с пълнежа и прилепете с останалите курабийки, две по две.

СЪВЕТ: Ако пълнежа е станал прекалено гъст и се маже трудно, можете да добавите още малко портокалов сок.

